

Unsere Empfehlungen

Vorspeise

Rindercarpaccio nach „italienischer Art“ mit Parmesan, Olivenöl und Zitrone

Beef carpaccio with parmesan, olive oil and lemon
(G,H)

Hauptspeisen

„Schweizer Tellerrösti“ mit Sauerrahm

wahlweise: mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Swiss potato rösti topped with tomatoes and mozzarella

mit gebratenen Gemüse, Speckscheiben und Spiegelei

Swiss potato rösti with sour cream and vegetables or bacon and fried
egg
(A, C, G)

Geröstete Kalbsleber mit Speck und Champignons dazu Butterreis

Veal liver roasted with bacon and mushrooms and butter rice
(A, C, E, F, G, M)

Aus dem Suppentopf

Kraftsuppe vom Naturbeef

wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Consommé with sliced pancakes or noodles or fried batter pearls
(L, C, F, G, A)

Cremesuppe von Rispentomaten mit Sahnehäubchen

Tomato soup with whipped cream
(G, F, L, A)

Für den kleinen Hunger

Knuspriges Knoblauchbrot

crispy garlic bread
(A,G,P)

Frankfurter Würstel

mit Senf, Kren und Gebäck

Sausages with mustard, grain and roll
(A, C, F, G, H, L, M, N)

Schinken-Käse-Toast

Toast with ham and cheese
(A, G)

Pizza Margherita

Pizza with tomato sauce and cheese
(A, C, E, F, G, M)

Pizza Salami

Pizza with tomato sauce and cheese and salami
(A, C, E, F, G, M)

Saure Wurst

in Essig und Öl, fein garniert mit Gebäck

Sliced sausage in vinegar and oil, garnished with onions and roll
(A, C, G, M, L)

Knackige Salate

Gemischter Beilagensalat

klein
groß

mixed salad small or large
(A, C, D, F, N, M, G)

Salat „Wienerwald“

verschiedene Salate
mit gebackenen Putenbruststreifen und steirischem Kernöl

Salad „Vienna Style“ different salads with slices of deep fried turkey and styrian pumpkin seed oil
(A, C, E, F, G, M, L)

Salat „Surf & Turf“

verschiedene Salate
mit Garnelen und kleinem Rindersteak und Knoblauchbrot

Salad „Surf & Turf“ different salads with shrimps and a small beef steak
(A,C,D,F,N,M,G)

Salat „Apfel-Camembert“

Grüne Blattsalate mit Apfel, karamellisierten
Camembert und Walnüssen



Salad „Apple-Camembert“
Lettuce with apple, caramelized camembert and walnuts
(E,G,H,M,N)

Schmankerl vom Grill und aus dem Pfandl

„Wiener Schnitzel“

mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren
vom Schwein oder Pute

Cutlet „Vienna Style“ of pork or turkey, potatoes and cranberries
(C, G, A)

„Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Käse, Petersilienkartoffeln
und Wildpreiselbeeren

Cutlet „Vienna Style“ of pork I, filled with ham and cheese,
potatoes and cranberries
(C, G, A)

„Rumpsteak“ vom heimischen Rind

mit erlesenem Gemüse, Wedges und Kräuterbutter

Rump steak from domestic beef with herb butter, vegetables and wedges
(G, M, A, F, C)

„Unterberg Zwiebelrostbraten“ vom österr. Rinderbeiried
mit Röstzwiebeln, Kroketten und Buttergemüse

Roast beef with onions, croquettes and vegetables
(G, M, A, F, C)

„Cheeseburger“
mit Rindfleisch, Käse, Tomatenscheibe, Salat und Pommes frites
Burgersauce wird separat serviert

Burger with beef, cheese, tomato, salad and pommes frites, served with burger sauce
(A, C, E, F, G, M)

Burger „Lord Bacon“
mit Rindfleisch, gebratenen Speckscheiben, Tomaten, Salat und Wedges
Burgersauce wird separat serviert

Burger with beef, pan fried slices of bacon, tomatoes, salad and wedges
burger sauce is served separately
(A, C, E, F, G, M)

Burger „Unterberg“
mit Rindfleisch 180g, Essiggurken, Pfefferoni, Tomatenscheibe,
Zwiebelringe, Salat, Spiegelei und Pommes frites

Burger with beef, cucumber, tomatoes, pepperoni, onions, fried egg
salad and french fries
(A, C, E, F, G, M)

Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Röstitaler

Turkey steak baked with tomatoes and mozzarella with roesti
(A, C, E, F, G, M)

„Jägerpfandl“
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Speck und Butternockerl

Pork with mushrooms, bacon and butter spaetzle
(G, M, A, F, C)

„Schlemmergrillteller“
drei verschiedene Fleischsorten vom Grill
mit Rösti, Gemüse und Kräuterbutter

Mixed plate of grilled meat, with roesti, vegetables and herb butter
(A, C, G, I)

„Pinzgauer Kasnockn“
mit frischem Schnittlauch im Pfandl serviert dazu Salat



Traditional spaetzle with cheese and salad
(A, C, N, M, F, G)

Wok „Asia Style“ mit Basmatireis

wahlweise vegetarisch
mit Geflügel
mit Garnelen



Wok with chicken, shrimps or vegetables and basmati rice
(A, F, H, L, B, O)

Spaghetti „Bolognese“

mit frischem Parmesan

Spaghetti "Bolognese" with fresh parmesan cheese
(A, F, G, L)

Spaghetti mit Tomatensauce

mit frischem
Parmesan



hn

Spaghetti with tomato sauce and with fresh parmesan cheese
(A, F, G, L)

Fischgerichte

Zanderfilet auf Blattspinat und Chilierdäpfel

"Zander fillet" on leaf spinach and chili potatoes
(A, C, B, F, G, L, M)

Für unsere kleinen Gäste

„Cowboy“

1 Stück Grillwürstel mit Pommes Frites

Sausage with french fries
(A, C, G, F)

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Kartoffeln

Fish fingers with potatoes
(A, C, G)

„Confetti“

Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti bolognese or with tomato sauce
(A, F, G, L)

„Winnetou“

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Small cutlet „Vienna Style“ with french fries
(A, C, G)

Süße Gedanken

Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.)
mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Omelet cut up into pieces with applesauce or cranberries
(A, C, G)

Eispalatschinke
mit frischen Früchten und Schokoladensauce

Omelet cut up into pieces with ice cream, fruits and chocolate sauce
(A, C, G, H, E, F)

Schokoküchlein
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Chocolate cake with vanilla ice cream and chocolate sauce
(A, C, E, G, H)

Hausgemachter Apfelstrudel
wahlweise mit Schlag, Vanilleeis oder Vanillesauce

Apple strudel with whipped cream, ice cream or vanilla sauce
(H, G, A, C, E, F)

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

Winston Churchill