



Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...

Carpaccio vom Rind (G, H, M, O, P, E)

11,00 €

mit gehobeltem Parmesan auf Vogerlsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl und gehackter Walnuss

Beef Carpaccio

Marinated with shaved parmesan on lettuce with balsamic vinegar and olive oil and chopped walnuts

Karamellisierter Ziegenkäse (G, A, L, M)

10,50 €

mit süß saurem Kürbis auf Blattsalat und getoastetem Weißbrot

caramelized goat cheese

with sweet and sour pumpkin on lettuce and toast

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe

4,00 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe

4,00 €

*mit **Frittaten** (A, C, G, L, M) oder **Leberknödel** (A, C, L, M)*

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Kürbiscremesuppe (F, G, L, M)

4,80 €

mit Obershaube und Kernöl

pumpkin cream soup *with cream topping and pumpkin seed oil*

Dessert

Hausgemachter Kürbis – Schokokuchen (A, C, G, F)

7,00 €

mit einer Kugel Eis

Homemade pumpkin – brownies

with ice cream

Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H)

7,00 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake

with vanilla ice cream and whipped cream

Hausgemachte gefüllte Waffel (C, G, A, E)

7,50 €

mit Früchten und Schlagobers

Homemade stuffed waffle

with fruits and whipped cream





Hauptgerichte – Maincourse

Kürbiskernschnitzl „Steirer Schnitzel“ (A, C, G) 14,00 €

vom Schwein (vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich

Pumpkinseed Schnitzel

pork escalope in pumpkinseed-breading with french fries and Cranberry peach

Herbst Cordon bleu (A, C, G) 16,00 €

vom Schweineschnitzel gefüllt mit Kürbiskern-Karree-Schinken und Käse

in der Wienerpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich

Autumn Cordon Bleu

pork escalope filled with pumpkinseed-ham and cheese baked in breading

with parsley potatoes and Cranberry peach

Grillteller (A, L, E, M) 15,50 €

von Schwein, Huhn und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce

Mixed Grill

of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce

„Esterhazy Rostbraten“ (A, L, M) 17,90 €

in Champignon-Speck-Sauce mit Wurzelgemüse, Bratkartoffeln, gebackenen Zwiebelringen

und Speckbohne

"Esterhazy prime rib"

Grilled beef escalope with mushroom-bacon-sauce, fried potatoes, fried onion rings and bacon bean

Ratsherrnpfandl (A, G, M, L, C) 18,50 €

Schweinemedallions kurz gebraten auf Pilzsauce dazu Kürbisstrudel

„Ratsherrnpfandl“

Pork medallions fried briefly on a mushroomsauce and pumpkin strudel

Holländisches Huhn (A, G, H, L, M) 16,50 €

Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Birne und Käse gratiniert dazu Kürbisrisotto

und Kräuterbutter

Chicken „netherlands“

Chicken breast fillet naturally fried with ham, pear and cheese gratinated with pumpkin-risotto

and herb butter

Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M) 17,00 €

von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert,

in der Küche in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

und Kürbisstrudel

„Pinkataler“ trout fillet

The freshly caught trout are filleted by Pinkataler trout farmer Herbert Stögerer, seasoned in

the kitchen fried in olive oil until brown. We serve this with homemade herb butter

and pumpkin-strudel

Bunte Salatschüssel / salad plate 4,00 €

Darf es etwas ohne Fleisch sein...

Vegetarian Maincourse

Gebackener Kürbis (A, C, G, M)

mit Sauce Tartare

10,50 €

Deep fried pumpkin

with sauce tartare

Saisonale gefüllte Teigtaschen (A, G, C, L)

auf Grillgemüse mit gehobeltem würzigem Bergkäse

10,90 €

Stuffed pasta

with herb – chive sauce and salted potatoes

Pizzagerichte

Flammkuchen Paprika – Mais (A, G, L)

10,00 €

(Frischkäse, Paprika, Mais)

(cream cheese, bell pepper, corn)

Flammkuchen Hähnchen (A, G, L)

10,00 €

(Frischkäse, Hähnchen)

(cream cheese, chicken)

Pizza Margherita (A, G)

9,50 €

(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)

(tomato sauce, cheese, mozzarella)

Pizza Cardinale (A, G)

11,00 €

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)

(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)

Pizza Tonno (A, D, G)

11,00 €

(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)

(tomato sauce, cheese, tuna, onions)

Adler – Pizza (A, G, C)

12,00 €

(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)

(tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)

Pizza Vegetarisch – vegetarian (A, G)

11,00 €

(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)

(tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)

Pizza Hawaii (A, G)

11,00 €

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananasstücke)

(tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)

*Für jede weitere Zutat werden € 1,00 verrechnet
€ 1,00 will be charged for each additional ingredient*