

VORSPEISEN
STARTERS

GEBEIZTER SAIBLING

GURKE | DILL | MOLKE

PICKELD CHAR

CUCUMBER | DILL | WHEY

(A,D,G)

€ 17,00

TARTAR VOM SALZBURGER BIO RIND 120 gr

RÖSTZWIEBELBUTTER | WURZELBAGUETTE |
GEPICKELTES GEMÜSE | GETRÜFFELTE DOTTERCREME

BEEF TARTAR 120gr

FRIED-ONION-BUTTER | TWISTED FRENCH BAGUETTE |
PICKLED VEGETABLES | TRUFFELD YOLK CREAM

(A,C,G)

€ 23,00

BURRATA CAPRESE

BIO TOMATE | ZUCCHINI | OLIVEN | LIMETTE | FOCCACIA

BURRATA CAPRESE

ORGANIC TOMATO | ZUCCHINI | OLIVES | LIME |
FOCCACIA

(A,D,G,L,M)

€ 15,00

MIT PROSCIUTTO

WITH PROSCIUTTO

+ € 6,00

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 6,50

CEASAR SALAT

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

CEASAR SALAD

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

(A,B,D,C,M,G)

€ 15,00

MIT 3 STK. GARNELEN

WITH 3 PIECES OF SHRIMPS

+ € 7,00

MIT MAISHENDL

WITH CHICKEN

+ € 6,00



Beilagenwechsel €2,00
Change of side dish €2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

SUPPEN
SOUPS

KRÄFTIGE RINDSUPPE

KRÄUTERFRITTATEN-ROULADE | WURZELGEMÜSE |
SCHNITTLAUCH

BEEF BROTH

*ROOT VEGETABLES | CHIVES | SLICED PANCAKES-
ROULADE*

(A,C,G)

€ 8,00



GAZPACHO

PIMIENTOS DE PADRÓN | NATIVES OLIVENÖL

GAZPACHO

SPANISH GREEN PEPPERS | NATIVE OLIVE OIL

(A,G,H,L)

€ 11,00

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE | SEMMELKREN |
CREMESPINAT

BOILED VEAL

APPLE HORSERADISH | CHIVE SAUCE | BREAD
HORSERADISH | CREAMY SPINACH

(A,C,G,L,M,O)

€ 27,00

TAGLIATA VOM SALZBURGER RIND

RUCOLA | ROSMARIN-KARTOFFELN | TOMATE

TAGLIATA OF BEEF FROM AUSTRIA

RUCOLA | ROSEMARY POTATOES | TOMATOE

(A,G,L,O)

€ 24,00

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 29,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A,C,G,L)

€ 23,00

LAMMRÜCKEN

EIERSCHWAMMERL | POLENTA | ZUCCHINI

SADDLE OF LAMB

CHANTERELLES | POLENTA | ZUCCHINI

(A,G,L,N)

€ 31,00

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

GERÄUCHERTE AUSSEER REINANKE

SALZ- ZITRONENRISOTTO | WIESENKRÄUTER

FILET OF SEA BASS

SALT- LEMON- RISOTTO | MEADOW HERBS

(D,G,L)

€ 23,00

LINGUINI

OKTOPUS | TOMATE | GARNELE | MIESMUSCHEL

LINGUINI

OCTOPUS | TOMATOE | SHRIMP | MUSSELS

(B,D,G,M)

€ 24,00



EIERSCHWAMMERLGULASCH

SERVIETTENKNÖDEL | PETERSILIE

CHANTERELLE GOULASH

DUMPLINGS | PARSLEY

(A,C,G,L)

€ 22,00



GEMÜSE-KOKOS-CURRY

BASMATIREIS

VEGETABLES COCONUT CURRY

BASMATIRICE

(G,M)

€ 17,00

DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

APPLE- OR CURDCHEESE STRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 9,00

BIO EISKAFFEE GERÜHRT

AFRO CAFE

GROWLS ORGANIC ICE COFFEE

AFRO COFFEE

(A,G,C)

€ 10,00

MOUSSE VON DER KOKOSNUSS

ANANAS | GRAPEFRUITSORBET | SCHOKOLADE

MOUSSE OF COCONUT

PINEAPPLE | GRAPEFRUITSORBET | CHOCOLATE

(G)

€ 11,00

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE

PASSIONSFRUCHTSORBET | YUZU

CRÈME BRÛLÉE OF WHITE CHOCOLATE

PASSIONFRUITSORBET | YUZU

(G)

€ 12,00

GRATINierter TALEGGIO

WEINTRAUBENCHUTNEY | WALNUSS

GRATINATED TALEGGIO

GRAPECHUTNEY | WALNUT

(A,G,O)

€ 13,00