

VORSPEISEN
STARTERS

AUSEER GEBEIZTER SAIBLING

GURKE | DILL | MOLKE

PICKELD CHAR

CUCUMBER | DILL | WHEY

(A,D,G)

€ 19,00

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)

€ 26,00

BURRATA CAPRESE

BIO TOMATE | ZUCCHINI | OLIVEN | LIMETTE | FOCCACIA

BURRATA CAPRESE

ORGANIC TOMATO | ZUCCHINI | OLIVES | LIME |

FOCCACIA

(A,D,G,L,M)

€ 17,00

MIT PROSCIUTTO

WITH PROSCIUTTO

+ € 9,00



GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 7,00

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)

€ 29,00

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 31,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A,C,G,L)

€ 26,00

GERÄUCHERTE AUSSEER REINANKE

SALZ- ZITRONENRISOTTO | WIESENKRÄUTER

FILET OF SEA BASS

SALT- LEMON- RISOTTO | MEADOW HERBS

(D,G,L)

€ 27,00



GEMÜSE-KOKOS-CURRY

BASMATIREIS

VEGETABLES COCONUT CURRY

BASMATIRICE

(G,M)

€ 22,00

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

GRATINIERTER TALEGGIO

WEINTRAUBENCHUTNEY | WALNUSS

GRATINATED TALEGGIO

GRAPECHUTNEY | WALNUT

(A,G,O)

€ 13,00

ALLERGENE/ALLERGENS

ABKÜRZUNG <i>SHORTCUT</i>	ALLERGEN <i>ALLERGEN</i>
A	Gluten <i>Gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier von Geflügel <i>Eggs</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Sojabohnen <i>Sojabbeans</i>
G	Milch von Säugetieren <i>Milk</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>

+ KOLLER KOLLER TAGESBAR

KLEINE KARTE | 14.00 UHR – 18:00 UHR

AFTERNOON MENUE | 2 PM TO 6 PM

VORSPEISEN *STARTERS*



GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 7,00

TARTAR VOM SALZBURGER BIO RIND 120 gr.

RÖSTZWIEBELBUTTER | WURZELBAGUETTE |

GEPICKELTES GEMÜSE | GETRÜFFELTE DOTTERCREME

BEEF TARTAR 120 gr.

FRIED-ONION-BUTTER | TWISTED FRENCH BAGUETTE |

PICKLED VEGETABLES | TRUFFELD YOLK CREAM

(A,C,G)

€ 26,00

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,U)

€ 11,00

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

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 31,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A,C,G,M)

€ 26,00

GERÄUCHERTE AUSSEER REINANKE

SALZ- ZITRONENRISOTTO | WIESENKRÄUTER

FILET OF SEA BASS

SALT- LEMON- RISOTTO | MEADOW HERBS

(D,G,I)

€ 27,00

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

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

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.