

# + KOLLER KOLLER

## VORSPEISEN STARTERS

### GERÄUCHERTE ENTE

SELLERIE | VOGELBEERE | SCHWARZE NUSS

*SMOKED DUCK BREAST*

*CELERY | ROWANBERRY | BLACK NUT*

(A,G,L,M,N)

€ 22,00

### 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



### GESCHMORTER RADICCHIO & CHICOREE

FRISCHKÄSE | ROTE RÜBE | ORANGE

*BRAISED RADDICCHIO & CHICOREE*

*CREAM CHEESE | RED BEET | ORANGE*

(A,C,E,F,G,H)

€ 19,00



### GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

*MIXED SALAD*

*HOME MADE DRESSING*

(A,C,G,M)

€7,00

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

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

# + KOLLER KOLLER

## SUPPEN *SOUPS*

KRÄFTIGER RINDSUPPE MIT 3ERLEI EINLAGE  
KRÄUTERFRITTATEN | KASPRESSKNÖDEL | LEBERKNÖDEL  
*BEEF BROTH WITH 3 INLAYS*  
*SLICED PANCAKES | CHEESE DUMPLING | LIVER*  
*DUMPLING*  
(A,C,E,G,L,M)

€ 9,50

TOPINAMBURSUPPE  
GLACIERTE MARONI | HIRSCHSCHINKEN  
*JERUSALEM ARTICHOKE*  
*GLAZED CHESTNUTS | VENISONHAM*  
(A,C,E,F,H,L)

€ 11,50

# + KOLLER KOLLER

## 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

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST  
KARFIOL | JUS | KOHLSPROSSE  
*DUCK BREAST*  
*CAULIFLOWER | BROAD BEAN | JUS*  
(A,E,F,G,H,L,M)

€ 32,00

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

2ERLEI WILD RAGOUT UND RÜCKEN  
KÜRBIS | BAUERNKRAPFEN | SPECK ZWETSCHKEN  
*GAME STEW AND SADDLE*  
*PUMPKIN | DONUT | BACON PLUMS*  
(A,C,E,F,G,H,L,P)

€ 29,00

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

# + KOLLER KOLLER

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES



GEMÜSE KOKOS CURRY  
BASMATIREIS  
*VEGETABLE COCONUT CURRY*  
*BASMATIRICE*  
(G,M)

€ 24,00



ROTE RÜBEN FRISCHKÄSE TASCHERL  
KREN | FENCHEL  
*RED BEET CREAM CHEESE PASTRIES*  
*HORSERADISH | FENNEL*  
(A,C,D,E,F)

€ 25,00



GEBRATENER SEESAIBLING  
KÜRBIS RISOTTO | FRISÉE  
*FILET OF CHAR*  
*PUMPKIN RISOTTO | FRISEE*  
(A,C,D,E,F)

€ 29,00

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

# + KOLLER KOLLER

## DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL  
VANILLESAUCE oder WAHLWEISE VANILLEEIS  
*APPLE- OR CURDCHEESE STRUDEL*  
*VANILLA-SAUCE OR VANILLA ICE CREAM*  
(A,C,G)

€ 9,00

VARIATION VON DER SCHOKOLADE  
KÜRBIS | INGWER | CHILI  
*VARIATION OF CHOCOLATE*  
*PUMPKIN | GINGER | CHILI*  
(A,C,E,F,G,H)

€ 12,00

TIRAMISU  
MARILLENRÖSTER | ZWETSCHKENSORBET  
*TIRAMISU*  
*APRICOT RAGOUT | PLUMSORBET*  
(A,C,E,F,G,H,L,M)

€ 9,00

GRATINIERTER TALEGGIO  
WEINTRAUBENCHUTNEY | WALNUSS  
*GRATINATED TALEGGIO*  
*GRAPECHUTNEY | WALNUT*  
(A,G,O)

€ 13,00

# + KOLLER KOLLER

## ALLERGENE *ALLERGENS*

### ABKÜRZUNG – ALLERGEN *SHORTCUT – ALLERGEN*

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>Sojabeans</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

KLEINE KARTE | 14.00 – 18:00 UHR

*AFTERNOON MENUE | 2 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

KRÄFTIGER RINDSUPPE MIT 3ERLEI EINLAGE

KRÄUTERFRITTATEN | KASPRESSKNÖDEL | LEBERKNÖDEL

*BEEF BROTH WITH 3 INLAYS*

*SLICED PANCAKES | CHEESE DUMPLING | LIVER*

*DUMPLING*

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

€ 9,50

TOPINAMBURSUPPE

GLACIERTE MARONI | HIRSCHSCHINKEN

*JERUSALEM ARTICHOKE*

*GLAZED CHESTNUTS| VENISON HAM*

(A,C,E,F,H,L)

€ 11,50

Beilagenwechsel € 2,00

*Change of side dish € 2,00*

# + KOLLER KOLLER

KLEINE KARTE | 14.00 – 18:00 UHR

*AFTERNOON MENUE | 2 TO 6 PM*

## 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



ROTE RÜBEN FRISCHKÄSE TASCHERL

KREN | FENCHEL

*RED BEET CREAM CHEESE PASTRIES*

*HORSERADISH | FENNEL*

(A,C,D,E,F)

€ 25,00



GEBRATENER SEESAIBLING

KÜRBIS RISOTTO | FRISÉE

*FILET OF CHAR*

*PUMPKIN RISOTTO | FRISEE*

(A,C,D,E,F)

€ 29,00

## DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

*APPLE- OR CURDCHEESE STRUDEL*

*VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM*

(A,C,G)

€ 9,00

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

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.