

# + KOLLER KOLLER

## VORSPEISEN STARTERS

### KALT GERÄUCHERTE REINANKE

GURKE | DILL | FRISCHKÄSE

*COLD-SMOKED WHITEFISH*

*CUCUMBER | DILL | FRESH CHEESE*

(D,G,M)

€ 19,00

### TARTAR VOM SALZBURGER BIO RIND

SALZBUTTER | WURZELBAGUETTE

GERÄUCHERTES EIDOTTER | ROTWEIN-ZWIEBEL

*BEEF TARTAR*

*SALT BUTTER | ROOT BAGUETTE | SMOKED EGG YOLK*

*RED WINE ONION*

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

120 gr

€ 23,00

220 gr

€ 34,60



### GEMISCHTER BEILAGENSALAT

HAUSDRESSING | GEPOPPTER AMARANTH

*MIXED SALAD*

*HOUSE DRESSING | POPPED AMARANTH*

(M,H,L)

€ 6,80



### BUNTER BLATTSALAT

HAUSDRESSING | GEPOPPTER AMARANTH

*MIXED LEAF LETTUCE SALAD*

*HOUSE DRESSING | POPPED AMARANTH*

(M,H,L)

€ 6,30

## SUPPEN SOUPS



### BÄRLAUCHCREMESUPPE

GEMÜSE-GRISSINI

*WILD GARLIC CREAM SOUP*

*VEGETABLE GRISSINI*

(A,G,L)

€ 9,50

### RINDERKRAFTSUPPE

TRADITIONELLE ÖSTERREICHISCHE EINLAGE

WURZELGEMÜSE

*BEEF BROTH*

*TRADITIONAL AUSTRIAN INSERT | ROOT VEGETABLES*

(L)

€ 6,90

Beilagenwechsel € 2,00

*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

# + KOLLER KOLLER

## HAUPTGERICHTE

### MAIN DISHES

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL  
VOM MILCHKALB IN BUTTERSCHMALZ  
GEBACKEN

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

*TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL  
OF VEAL BAKED IN CLARIFIED BUTTER*

PARSLEY POTATOES | CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 29,90

KLASSISCHER TAFELSPITZ

ERDÄPFELSCHMARREN | CREMESPINAT

SCHNITTLAUCHSAUCE | APFELKREN

*CLASSIC BOILED BEEF*

*ROASTED POTATOES | CREAMY SPINACH*

*CHIVE SAUCE | APPLE HORSERADISH*

(A,G,H,M,O)

€ 30,10

GEBRATENES ROASTBEEF

ROSMARIN-ERDÄPFEL | SAISONALES GEMÜSE

*ROAST BEEF*

*ROSEMARY POTATO | SEASONAL VEGETABLES*

(G,L,M,O)

€ 31,20

KALBSRAHMGULASCH

SERVIETTEN KNÖDEL | CREME FRAICHE

*GOULASH OF VEAL*

*SLICED BREAD DUMPLINGS | CREAM FRAICHE*

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

€ 26,10

BACKHENDL

ERDÄPFEL-GURKEN-VOGERLSALAT

*FRIED CHICKEN*

*POTATO-CUCUMBER-SALAD*

(A,C,G,L,M)

€ 24,20

Beilagenwechsel € 2,00

*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

# + KOLLER KOLLER

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WALLER  
PFANNENKARTOFFEL | SPECKBOHNEN  
*CATFISH WITH ROASTED ONIONS*  
PAN POTATOES | BACON BEANS  
(A,D,G,L)

€ 28,70

KNUSPRIG GEBRATENES ZANDERFILET  
ERDÄPFELSTAMPF | PAPRIKA  
*FILET OF PIKEPERCH*  
MASHED POTATOES | PAPRIKA  
(D,G,L,M)

€ 28,10



CREMIGE TRÜFFEL-TAGLIATELLE  
MARINierter SPINAT | SOMMERTRÜFFEL  
*CREAMY TRUFFLE TAGLIATELLE*  
MARINATED SPINACH | SUMMER TRUFFLE  
(A,C,G,L)

€ 21,50

MIT 3 STÜCK BLACK TIGERGARNELE  
*WITH 3 PIECES BLACK TIGER SHRIMP*  
(R)

€ 31,10



VIELKORN-BÄRLAUCH-RISOTTO  
RHABARBER | GEBACKENE KRÄUTERSEITLINGE  
*MULTIGRAIN WILD GARLIC RISOTTO*  
RHUBARB | BAKED KING OYSTER MUSHROOMS  
(A,C,G,L,M)

€ 19,50

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

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

# + KOLLER KOLLER

## DESSERTS

APFELSTRUDEL  
SCHLAGOBERS  
*APPLE STRUDEL*  
*WHIPPED CREAM*  
(A,C,G)

€ 7,50

TOPFENSTRUDEL  
BEERENRÖSTER | VANILLESAUCE  
*CURDCHEESE STRUDEL*  
*STEWED BERRIES | VANILLA SAUCE*  
(A,C,G)

€ 8,50

“CALLEBAUT” SCHOKOMOUSSE  
FRISCHE BEEREN | MACARONS  
*“CALLEBAUT” CHOCOLATE MOUSSE*  
*FRESH BERRIES | MACARONS*  
(A,C,G,H)

€ 9,90

TIRAMISU  
FRISCHE BEEREN | MACARONS  
*TIRAMISU*  
*FRESH BERRIES | MACARONS*  
(A,C,G,H)

€ 9,90

HEIMISCHER KÄSETELLER  
ZWIEBELBIRNENCHUTNEY | TRAUBENCHUTNEY  
FEIGENSENF  
*LOCAL VARIATION OF CHEESE*  
*ONION AND PEAR CHUTNEY | GRAPE CHUTNEY FIG*  
*MUSTARD*  
(A,C,G,H)

KLEIN / *SMALL* € 11,90  
GROSS / *BIG* € 17,80

Beilagenwechsel € 2,00  
*Change of side dish € 2,0*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

# + 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>Soyabeans</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>