Kaspressknödel
in Zwiebelsuppe serviert (A,C,G,I) 7,9o

Spargelcremesuppe
mit gerösteten Mandelblättchen und Spargelstückchen(A,G) 7,9o

gartenfrischer ***gemischter Salatteller***
mit hausgemachtem Dijon-Orange Dressing
(J,L,K) 6,9o

Steirischer Backhendlsalat *-knusprige Backhendlstreifen, mit Erdäpfelsalat, Blattsalat, Tomate, und echtem Steirischem Kürbiskernöl (A,C,J,L,)*
18,5o

Salat Harmonie *– gartenfrische gemischte Salatplatte mit frisch gegrilltem Hähnchenbrustfilet und gekochtem Ei (J,C)*
16,5o

Knoblauchbaguette *(A,G) 6,oo*

*Original **Wiener Kalbschnitzel,** paniert,*
in Butter gebraten, mit hausgemachtem Preiselbeerdipp
und Petersilienerdäpfel, oder Erdäpfel-Gurkensalat (A,C,J,K) 26,-

Tiroler Rösti
zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets
mit frischen Steinchampignons, Röstzwiebeln, Grilltomate, feiner
Pfefferrahmsoße, dazu handgemachte Rösti (A,G,) 20,9o

Kärntner Rösti *glutenfrei*
zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets mit frischem
Röstgemüse und handgemachte Rösti(G) 20,9o

Pfeffersteak *(300g Frischgewicht),mit grünem Pfeffer, Rahmsauce und handgemachte*

Spätzle (A,C,I) 3o,-

Schwabenteller
zarte Schweinefiletmedaillons mit frischen Steinchampignons,
angebratener Maultasche, handgemachte Spätzle und
Steinpilzsoße (A,C,G) 22,9o

zart gebratene Kalbsleber
mit Röstzwiebeln, Zweigeltsoße, auf
Kartoffelstampf (G,L) 22,9o

Wiener Backhendl nur noch auf Vorbestellung 20,9o

Vegetarisch

Tiroler Veggiballs
Veggiballs, mit frischen Steinchampignons, Zwiebeln,
Grilltomate, feiner Pfefferrahmsoße und handgemachten Rösti
(F,G,A) *18,-*

Knödeltris - *dreierlei Knödel mit zerlassener Butter, geriebenem Bergkäse und Salatgarnitur*
(A,C,G) *18,-*

Vegane Veggiballs *– mit frischem Röstgemüse, Veggiballs*
und handgemachten Rösti (A,C,G)glutenfrei, vegan *18,-*

Kärntner Kasnudeln *- gefüllte Teigtaschen mit Topfen, Erdäpfel und Kräuter, in Buttersoße, gerösteten Sonnenblumenkernen und Salatgarnitur* *17,5o*

Fisch

Zanderfilet *in Zitronenbutter gebraten, frischem Röstgemüse*
und Petersilienkartoffeln (A,G) *24,9o*

Wildlachsfilet
mit Prosecco-Limonen-Sahne Soße, auf Bandnudeln (A,G,L) *26,-*

Deklarationspflichtige Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide,
C) Eier und Eiererzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G)Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose H) Schalenobst(Nüsse) I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lipinen Alle Preise in Euro, Stand Oktober 2024

Wiener Schmankerln

Wiener Apfelstrudel, oder Kirschstrudel, warm serviert,
mit Vanillesoße, oder Vanilleeis (A,C,G) 8,5o

Wiener Topfenstrudel, warm serviert,
mit Vanillesoße (A,C,G) 8,5o

Marillenknödel, oder Zwetschkenknödel
mit Zimtbrösel und Schlagobers (A,C,G) 9,5o

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen (A,C,G)
und hausgemachtem Zwetschkenröster , oder Apfelmus 10,5o

Heisse Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers 8,oo
(C,G)

Salzburger Nockerln – gebackene Vanille-Eierschaumspeise
mit Waldbeeren (A,G) 14,-

bitte bestellen Sie Ihre Nachspeisen etwa 20 Minuten vorher, sie werden hausgemacht und mit größter Sorgfalt frisch zubereitet

Kaffeespezialitäten aus dem Kaffehaus Meinl

kleiner Brauner – ein kleiner Mokka 3,oo

großer Brauner – ein doppelter Mokka 3,7o

Verlängerter – eine Tasse heissen Kaffee 3,5o

Haferl Melange – halb Kaffee, halb Milch 4,5o

Wiener Melange – Kaffee mit geschäumter Milch 4,-

Kaisermelange – Kaffee mit Schlagobers 4,5o

Englischer Eiskaffee – warmer Kaffee mit Vanilleeis
und Schlagobers 5,5o

Maria Theresia – Mokka mit einem Schuß
Orangenlikör 5,oo