

Mahlzeit

Suppenteller

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	8,-
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage Frittaten, Nudeln oder Backerbsen (A,C,G,L)	7,-
Tagessuppe	7,5
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Kaspressknödel (A,C,G,L)	8,-

Vorspeisen und Salate

Salatvariation vom Buffet (C,G,M)	8,5
Salat- & Vorspeisenbuffet (C,G,M)	18,-
Kleines Raclette vom Traunseer Käse Gurkerl, Sauerrahmsauce & Perlzwiebeln (G)	12,-
Mini Mozzarella mit Cherry Tomaten & Basilikum Pesto (G)	12,-
Räucherlachs mit Toast, Butter, Honigsenf und Dip (A,D,G)	17,-
Melone mit Rohschinken (M,O)	15,-
Pongauer Rohschinkenplatte mit Schwarzbrot (A,M,O)	13,-
Cesar Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen	9,- 14,5
Knoblauchbrot 2 Stück	6,50

Mahlzeit

Auf Vorbestellung

Fleisch Fondue Chinoise – ab 2 Personen mit heißer Suppe, Salat vom Buffet, Rindfleisch, Putenfleisch, Würstel, Kartoffeln, Pommes frites und verschiedenen Saucen (A,C,M,O)	pro Person	45,-
--	------------	------

Hauptgerichte

Alle Fleischgerichte sind ausschließlich österreichischer Qualität!

Chucksteak 300g mit Senfkörnersauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen		39,-
---	--	------

Alpina-Burger mit Pommes frites im Brioche mit Rinderpatty, Speck und Käse (A,C,G)		18,-
--	--	------

Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren von der Pute oder vom Schwein (A,C,G)		20,-
--	--	------

Wiener Schnitzel mit Pommes frites von der Pute oder vom Schwein (A,C,)		17,-
---	--	------

Jägerteller Schweinefilet mit Pilzrahmsauce & hausgemachten Spätzle (A,G,M)		30,-
---	--	------

Grillteller mit Pommes frites dreierlei Fleischsorten, Würstel, Gemüse & Cocktailsauce (A,C,G)		30,-
--	--	------

Forellenfilet in Knoblauchbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln (A,C,D,G)		26,-
---	--	------

Rindersaftgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel		18,-
--	--	------

Mahlzeit

Pasta

Linguini mit Riesengarnelen 6 Stück an Chili-Limettenbutter (A,B,D,G)	29,-
Penne all'arrabiata mit Parmesan (A,C,G)	12,-
Spaghetti Bolognese (A,C,L)	13,-
Spaghetti mit Tomatensauce (A,C,L)	11,-

Vegetarische und vegane Gerichte

Raclette vom Traunseer Käse mit Kartoffeln, Gurkerl & Perlzwiebeln (G)	18,-
Schweizer Käsefondue mit Weißbrotwürfel, ab 2 Personen (A,G,O)	25,-
	pro Person
Pongauer Kasnocken mit Röstzwiebel & grünem Salat (A,C,G)	16,-
Veganes Wokgemüse - Frühlingsrolle mit Basmatireis, Ingwer & gerösteten Pinienkernen (A,E)	18,-
Veggi Burger mit Pommes frites in Kokosfett gebraten, im Brioche (A,F,P)	18,-

Mahlzeit

Dessert

Eispalatschinken 2 Stück mit Schokoladensauce (A,C,F,G)	11,-
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Schokoladensauce (A,C,F,G)	9,-
Coupe Danmark (C,F,G)	9,-
Heiße Liebe (C,G)	9,5
Früchte Eisbecher (C,F,G)	9,5
Gemischtes Eis mit oder ohne Schlagsahne (C,F,G)	6,5
Zitronen Sorbet 2 Kugeln mit Sekt (O)	10,-
Hausgemachter BIO-Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne (A, C,F,G)	9,-
Gemischter Käseteller mit Gebäck & Butter (A,C,G)	16,-

Mahlzeit

Für die Kleinen

Suppentasse

Frittatensuppe (A,C,G,L)	4,-
Nudelsuppe (A,C,L)	4,-
Backerbsensuppe (A,C,L)	4,-

Hauptgerichte

Kinderburger „Schlumpf“ mit Pommes Frites (A,L)	9,-
Grillwürstel „Pinocchio“ mit Pommes Frites (A,H)	9,-
Fischstäbchen mit Kartoffeln „Nemo“ (A,C,D)	9,-
Spaghetti Bolognese / Tomatensauce „Rapunzel“ (A,C,L)	9,-
Chicken Fingers „Dino“ mit Pommes Frites (A,C)	9,-
Wiener Schnitzel von der Pute „Pumuckl“ (A,C) mit Pommes Frites (A,C)	9,-

Dessert

2 Kugeln Eis mit oder ohne Schlagobers (C,G)	4,-
Kinder Eisbecher mit Schokoladensauce (C,G)	5,-
Kleiner Früchte Eisbecher (C,G)	5,-