



Vorspeisen

Kürbissuppe

mit Kernöl und Kürbiskernen verfeinert

4,50 €

Rindssuppe mit Frittaten

4,30 €

Salate

Salatteller HSG Fernwald

Bunte Blattsalate an hausgemachtem Balsamico Dressing mit gebratenen Champignons, Hähnchenbruststreifen & Schafskäse

13,50 €

Steirischer Backhendlsalat

Feldsalat an hausgemachtem Balsamico Dressing mit Hähnchenbrustfilet in Kürbiskernpanade mit Bratkartoffeln, knuspriger Speckscheibe und steirischem Kürbiskernöl garniert

14,90 €

Salatteller Bretagne

Bunte Blattsalate an hausgemachtem Honig-Senf-Dressing mit gratiniertem Ziegenkäse im Speckmantel, mit frischer Mango garniert, Mango-Dip und Kräuterbaguette

14,90 €

Handkäs' mit Musik

Eine hessische Spezialität mit Butter und Bauernbrot

6,90 €

Speckbrettl

Südtiroler Schinkenspeck mit Butter und Bauernbrot

8,90 €

Hauptspeisen

Sonntagsbraten (nur Sonntagmittag)

Ofenfrischer Schweinebraten, dazu Bratensauce, Rotkraut und Semmelknödel

14,90 €

Herbstschnitzel

Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Beilagensalat

17,90 €

Hirschgulasch „Hubertus“

Zartes Hirschgulasch aus österreichischen Wäldern in Wacholderrahmsauce, dazu Serviettenknödel und Rotkohl garniert mit Williams-Preiselbeer Birne

19,90 €

Oktoberfestschnitzel

Gold gelb gebackenes Schnitzel gefüllt mit Brezn-Würfeln, geräuchertem Schinken und Frischkäsecreme, an Dunkelbiersauce, dazu Almrösti und Krautsalat

17,90 €

Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust

Gebackene Ofenkartoffel, mit hausgemachtem Kräuterdip, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen und Salatgarnitur

11,90 €

Vegetarische Ofenkartoffel

Gebackene Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterdressing, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und ein Beilagensalat

10,90 €

Sommer Wrap

Mit Tomaten, Gurken, viel frischem Rucola und Schafskäse gefüllte Weizentortilla, dazu Country-Potatoes, Sour-Cream und Sweet-Chili Dip

11,90 €

Rumpsteak Café de Paris

Rosa gegrilltes Rumpsteak 300g mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Speckbohnen und Pommes Frites

26,90 €

Grillteller „Edelweiß“

Rosa gegrillte Steaks vom Rind, Schweinerücken und Hähnchen, garniert mit Speckscheibe, Kräuterbutter und Würstchen, dazu Country Potatoes und ein Beilagensalat

19,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten

Rosa gegrillte Rindersteaks auf Rotweinsauce, garniert mit Zwiebelröstlingen, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

20,90 €

Kärntner Geschnetzeltes

Rindersteakstreifen von der Hüfte mit frischen Champignons angebraten, mit Rotwein abgelöscht & mit Preiselbeeren und Sahne vollendet, dazu Almrösti und ein Beilagensalat

Ein besonderer Genuss!

19,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in einer Panade von feinen Semmelbröseln, Bio-Eiern & in der Pfanne ausgebacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat **21,90 €**

mit **Pommes Frites und Beilagensalat 23,90 €**

Käsespätzle

Butterspätzle mit Sahne verfeinert, viel Käse und Zwiebelröstlingen garniert, dazu ein Beilagensalat

13,90 €

Alpenfännchen

In Butter geschwenkte Spätzle mit gebratenem Speck, Frühlingszwiebeln und Champignons mit Almkäse überbacken, dazu ein Beilagensalat

13,90 €

Licher Bierfahrersteak

350 g saftig gegrillter Schweinenacken auf Dunkelbiersauce, garniert mit Zwiebelröstringen und Speckscheibe, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

14,90 €

Wiener Backendl

...von der österreichischen Maispoularde! Ein halbes Hendl in 3 Teile zerlegt, ausschließlich mit Bio-Eiern und knuspriger Panade paniert & ausgebacken, dazu hausgemachter Erdäpfelsalat. Ein Genuss für Hendlfans

14,90 €

Jägerschnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit klassischer Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

15,50 €

Paprikaschnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Paprika-Sauce dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

15,50 €

Zwiebelschnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Dunkelbiersauce und Zwiebelröstringen garniert, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

15,50 €

Frankfurter Schnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit hessischer „Grie Soof“, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

16,90 €

Cordon Bleu

Gebackenes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt auf Rahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

16,90 €

Frankfurter Grie Soof

Eine hessische Spezialität!

Dazu Salzkartoffeln & zwei gekochte Eier

10,90 €

Tiroler Schnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Champignons, Speck, Frühlingszwiebeln und Almkäse überbacken, dazu Rahmsauce, Butterspätzle und ein Beilagensalat

16,90€

Veggi-Pfännchen

Im Knuspermantel gebackene Champignons im Pfännchen serviert, mit Knobidip und Kräuterbaguette serviert, dazu ein Beilagensalat

11,90 €

Das Tiroler Gröstl

Das Gröstl war ursprünglich ein Rezept, das bei Tiroler Bauern auf den Tisch kam, um Reste des Sonntagsbratens zu verwerten. Wir verwenden dafür Tafelspitzfleisch. Bratkartoffeln, Tafelspitzfleischstücke & grüne Bohnen im Pfännchen serviert mit Spiegelei und Gewürzgurke garniert, dazu ein Beilagensalat

14,90 €

Wiener Tafelspitz

*Tafelspitz vom Jungbullen in Meerrettichsauce mit frischem Kren verfeinert,
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln*

19,90 €

Gießener Bellschuh

*300 g saftiger Hackbraten auf Dunkelbiersauce mit Zwiebelröstringen garniert, dazu
grüne Speckbohnen & Bratkartoffeln*

13,90 €

Hähnchenrahm Schnitzel

*Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade,
dazu Rahmsauce, Butterspätzle und ein Beilagensalat*

16,90 €

Gemüse-Feta-Pfanne

*Mediterran gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Feta, Röstis & hausgemachtem Knobi-Dip,
dazu ein Beilagensalat*

14,50 €

„Kärntner“ Schnitzel

*Gebackenes Schweineschnitzel mit Dörrfleisch, Frühlingszwiebeln und Almkäse gefüllt auf
Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat*

16,90 €

Brauhaus schnitzel

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale überbacken mit Dörrfleisch,
Frühlingszwiebeln und Almkäse auf Dunkelbiersauce,
dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat*

16,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn

*Original österreichische Spezialität – ein Highlight! mit Zwetschgenröster
zum Sattwerden*

9,90 €

Prinzenschmarrn

Die Nachspeisenportion Kaiserschmarrn

7,90 €

Apfelküchle

Goldgelb gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Vanilleeis, mit Puderzucker bestäubt

6,90 €

Kaiserpalattschinken

gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Sahne, Mandelsplittern und Schokosauce

1 Stück 5,90 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

7,50 €

Apfelpfannkuchen

*In der Pfanne mit frischen Apfelstücken gebacken & karamellisiert
mit Vanilleeis und Sahne*

1 Stück 6,90 €