

Vorspeise / Starter und Salat / Salad

Carpaccio und Tatar vom Rind Sauerrahm Kräutersalat carpaccio and tatar of beef sour cream wild herb salad <small>CG</small>	€ 19,90
Burrata Tomate burrata tomato <small>G</small>	€ 15,60
½ Dutzend Weinbergschnecken Knoblauchbutter Toastbrot ½ dozen snails garlic butter toast <small>AGR</small>	€ 11,80
Trüffel fettuccine truffle fettuccine <small>AG</small>	€ 15,80
auch als Hauptspeise möglich also possible as a main course	€ 18,80
auf Wunsch mit frischem Trüffel on request with fresh truffle	
Gebackene Champignons Sauce Tartar Fried mushrooms tartare sauce <small>AC</small>	€ 11,80
Quinoa Orange Granatapfel quinoa orange pomegranate <small>CH</small>	€ 15,80
Scampi Blattsalat prawns leaf salad <small>DGMO</small>	€ 20,60
Grüner Salat Gemischter Salat green leaf mixed salad <small>ACMO</small>	€ 6,20 € 8,90

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

Suppen/Soup

Rindssuppe | Frittaten | € 6,50
Beef soup | sliced pancakes | ACGL

Rindssuppe | Pilz-Gemüse Ravioli | € 6,80
Clear soup | mushroom-vegetable ravioli | ACGL

Kokos | Ingwer | Zitronengrassuppe | € 7,90
cocos | ginger | lemongras soup | AGL

Französische Zwiebelsuppe | Toast | Käse | € 8,10
french onion soup | toast | cheese | AGOL

Kaminstubenkuch´l | Main course

Steinpilzrisotto | Kräutersalat | € 16,80
boletus risotto | wild herb salad | ACGMO

Jägerpfand´l € 23,40
Schweinefilet | Champignonspecksauce | Spätzle | Gemüse |
pork filet | mushroom bacon sauce | spätzle | vegetable | ACGL

Grillteller € 23,40
Rind | Schwein | Pute | Würstel | Speck | Pommes | Grillgemüse |
beef | pork | turkey | sausage | bacon | french fries | grilled vegetable | AG

Wiener Schnitzel vom Kalb € 30,60
Pommes | Gemischter Salat |
wiener schnitzel (veal) | french fries | mixed salad | ACGMO

Kaminstubensteak | Röstzwiebeln | fried onions | A M € 39,00

Beilagen:

Pommes | Bratkartoffel | € 4,00

french fries | A | roasted potato |

Grillgemüse | grilled vegetables | € 3,50

Gemischter Salat | mixed salad | C M € 4,00

Pfeffersauce, Jägersauce | pepper sauce, mushroom sauce | A G L € 4,00

Lammrücken € 34,40

Rosmarinjus | Kartoffelgratin | Rosenkohl mit Speck |

roasted lamb | rosemary jus | potato gratin | brussels sprouts with bacon | A C G L M

Hirschrücken € 38,40

Kirschjus | Süßkartoffelpüree | Karotte |

Venison loin | sweet potato mash | vegetables | A C G L M O

Tiroler Cordon Bleu vom Schwein € 22,60

Pommes | Gemischten Salat |

tyrolean cordon bleu (pork)

french fries | mixed salad | A C G

Käsespätzle | Grüner Salat | € 17,20

käsespätzle | green leaf salad | A C G L M O

Aus dem Wasser / Fish

Wolfsbarschfilet | Krenschaum | € 28,50

Lauchrisotto | Blattspinat | A D G L O

sea bass fillet | horseradish sauce | leek risotto | spinach |

Riesengarnelen | Knoblauchbutter | € 27,40

Basmatireis | Gemüse | D G L

king prawns | garlic butter | basmati rice | vegetables |

Auf Vorbestellung / für 2 Personen oder mehr
Only on pre order / for 2 persons or more

Fondue Chinoise € 38,40/Person
Saucen | Pommes | Gemischter Salat | Brot | A C G H L M O
fondue Chinoise | different sauces | french fries | mixed salad | bread |

Käsefondue € 38,40/Person
Früchte | Salat | Brot |
cheese Fondue | fruits | mixed salad | bread | A C G M O

Fleischsupplement | Käsesupplement | € 22,40/Portion
Meat supplement | cheese supplement |

Gutes zum Nachtisch / Dessert

Käseteller | Feigen-Senf-Chutney | Brot | € 15,40
cheese plate | fig-mustard chutney | bread | A G M

Crème Brûlée | Vanilleeis | € 10,40
Crème brûlée | vanilla ice cream | A C E F G

Eispalatschinken | Schokoladensauce | Sahne | € 9,40
pancakes | vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce | A C E F G

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | € 15,30
kaiserschmarrn | plum compote | A C G

Hausgemachte Topfenknödel | Himbeer-Zwetschgenmus | € 10,80
curd dumpling | raspberry-plum sauce | A C G H

Eisbecher / Ice cream

Heiße Liebe € 8,40
hot raspberries | vanilla ice cream | whipped cream |

Coup Dänemark € 8,40
vanilla ice cream | hot chocolate sauce | whipped cream |

Eiskaffee € 8,40
iced coffee | vanilla ice cream | whipped cream |

Gemischtes Eis € 5,10
mixed ice cream
Sahne | whipped cream | € 6,10

Affogato € 5,30
espresso | vanilla ice cream |

Steirischer Kuss € 4,10
vanilla ice cream | pumpkin seed oil |

Alle Eissorten beinhalten / All ice creams contain: ACEFG

Alkoholfreie Getränke / non alcoholic

Cola Fanta Sprite Spezi Apfelsaft 0,2l	€ 3,40
Cola Fanta Sprite Spezi Apfelsaft 0,4l	€ 5,70
Mineralwasser mit ohne Gas 0,33l	€ 3,90
Mineralwasser mit ohne Gas 0,75l	€ 6,90
Cola zero 0,33l	€ 4,50
Eistee 0,33l	€ 4,50
Almdudler 0,35l	€ 4,50
Tonic Water 0,2l	€ 4,50
Ginger Ale 0,2l	€ 4,50
Ginger Beer 0,2l	€ 4,50
Red Bull 0,25l	€ 5,50
Schivasser 0,3l	€ 4,10
Schivasser 0,5l	€ 5,40
Apfelsaft Soda 0,2l	€ 3,00
Apfelsaft Wasser 0,2l	€ 3,00
Apfelsaft Soda 0,4l	€ 5,30
Apfelsaft Wasser 0,4l	€ 5,30
Orangensaft Mango Johannisbeere 0,2l	€ 3,80
Orangensaft Mango Johannisbeere 0,4l	€ 6,90
mit Soda 0,4l	€ 5,60
mit Wasser 0,4l	€ 5,60

Fohrenburger Biere vom Fass|Beer ^A

Pfiff Pfiff Radler 0,2l	€ 3,60
Bier Radler 0,3l	€ 5,00
Bier Radler 0,5l	€ 6,70
Weizen 0,3l	€ 5,20
Weizen 0,5l	€ 6,90
Russ Cola Weizen 0,5l	€ 6,90

Bier aus der Flasche|bottle beer

Dunkles Hefe 0,5l	€ 6,90
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 6,70
Alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 6,90
Stiegl 0,33l	€ 5,20

Gspritzter|spritz wine| ⁰

Gespritzter Weiß Rot 1/8l	€ 3,00
Gespritzter Weiß Rot 1/4l	€ 4,40
Aperol Spritz	€ 7,90
Hugo	€ 7,90

Weißwein im Glas|1/8l|white wine by glass| ⁰

Grüner Veltliner Strass 2022	€ 5,90
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2022	€ 6,60
Chardonnay Michael Auer 2022	€ 6,10
Riesling Rosenquarz 2022	€ 6,70

Rotwein im Glas|1/8l|red wine by glass| ⁰

Blaufränkisch Ried Fabian Gager 2020	€ 6,90
Cabernet Sauvignon Salzl 2018	€ 7,80
Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2021	€ 6,20
Cuvée Mosaik Rot Egermann 2021	€ 6,50

Roséwein im Glas|1/8l|rosé wine by glass| ⁰

Rosé Fancy (ZW,BF) 2022	€ 6,40
-------------------------	--------

Zur Verdauung/Schnapps/2cl/

Obstler	€ 3,80
Enzian	€ 4,40
Marillenbrand	€ 4,40
Zirbenschnaps	€ 4,80
Haselnussschnaps	€ 4,80
Williams Birne	€ 4,80
Honig Williams	€ 4,80
Flüüügerl	€ 4,80
Heiße Witwe G	€ 4,80
Flying Hirsch	€ 5,90

Aus der Hämmerlekollektion/2cl/

Echte Williams Birne	€ 6,60
Echte Vogelbeere	€ 8,80
Echte Himbeere	€ 6,60

Feindestillerie Christoph Kössler/2cl/

Wald-Himbeerbrand	€ 11,10
Heidelbeerbrand	€ 11,10
Wildkirschbrand	€ 9,10
Roter Williams	€ 7,10

Whisk(e)y/4cl/

Glenfiddich 12 years Single Malt	€ 9,90
Talisker Single Malt Skye	€ 11,90
Chivas Regal 12 years Blended scotch	€ 8,90
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	€ 7,90
Macallan 12 years Single Malt	€ 16,30
Lagavulin 16 years islay Single Malt	€ 15,90
SCA – Austrian Single Malt	€ 13,20

Spirituosen | spirits | 2cl |

Havana Club Anejo 3 Anos	€ 4,60
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 years 4cl	€ 8,90
Absolut Vodka	€ 4,60
Beluga Vodka	€ 7,90
Stolichnaya Elit Ultra Premium Wodka	€ 9,80
Olmecca Golden Tequila	€ 4,60
Asbach Uralt	€ 4,60
Remy Martin VSOP	€ 5,90

Gin Tonics | 4cl |

Gordon´s Gin	€ 11,60
Hendrick´s	€ 14,80
Bulldog	€ 14,60
Gin Mare	€ 15,60
WacholderBär	€ 15,60
Köss & Friends	€ 14,60

alle Gin´s werden mit Thomas Henry Tonic serviert.
we serve all gin´s with Thomas Henry tonic.

Longdrinks | 4cl |

Havana Cola	€ 11,60
Vodka Bull	€ 11,60
Whiskey Cola	€ 11,60

Cocktails

Caipirinha	€ 11,90
Mojito	€ 11,90
Moscow Mule	€ 11,90
KÖSS Mule	€ 14,90
Espresso Martini	€ 13,90

Grappa/2cl/

Moscato – Nonino	€ 9,10
Vuisinar Riserva – Nonino	€ 8,30
Tignanello – Antinori	€ 10,40
Sarpa Oro – Poli	€ 6,30
Piave	€ 4,70

Liköre/liqueur2 cl

Baileys G	€ 4,50
Eierlikör G	€ 4,80
Grand Marnier G	€ 4,50
Amaretto G	€ 4,60
Jägermeister	€ 4,50
Fernet Branca	€ 4,60
Averna	€ 4,60
Ramazotti	€ 4,60
Pfefferminzlikör	€ 4,60

Portwein/port wine/5cl/ 0

Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2015	€ 4,20
---	--------

Warme Getränke / hot drinks /

Tasse Kaffee	€ 3,70
Cappuccino G	€ 4,20
Latte Macchiato G, Milchkaffee G	€ 4,60
Espresso	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 4,90
Kaffee Hag	€ 3,70
verschiedenste Teesorten various types of tea	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 3,50
Heiße Milkschoko G	€ 4,80
Heiße Milkschoko mit Rum G	€ 6,80
Glühwein O	€ 6,10
Jagatee O	€ 6,50
Irish Coffee G	€ 10,90

Allergeninformation / allergen information

<u>A</u>	<u>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse /gluten</u>
<u>B</u>	<u>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans</u>
<u>C</u>	<u>Eier und Eierzeugnisse / egg</u>
<u>D</u>	<u>Fisch und Fischerzeugnisse / fish</u>
<u>E</u>	<u>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts</u>
<u>F</u>	<u>Soja und Sojaerzeugnisse /soya</u>
<u>G</u>	<u>Milch, Laktose und Milcherzeugnisse / milk</u>
<u>H</u>	<u>Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / nuts</u>
<u>L</u>	<u>Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery</u>
<u>M</u>	<u>Senf und Senferzeugnisse / mustard</u>
<u>N</u>	<u>Sesam und Sesamerzeugnisse / seeds</u>
<u>O</u>	<u>Sulfite / sulphites</u>
<u>P</u>	<u>Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins</u>
<u>R</u>	<u>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs</u>

Unsere Brote können folgende Allergene enthalten: A, F, G, N, P

Bread may contains: A, F, G, N, P

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Speisen ist es durchaus möglich, dass Spuren nicht ausgewiesener Allergene Stoffe darin enthalten sein können.

Even though we prepare our dishes carefully it may contains not mentioned allergen substances.