

## *Vorspeise / Starter und Salat / Salad*

<b>Carpaccio und Tatar</b> vom Rind   Sauerrahm   Kräutersalat   carpaccio and tatar of beef   sour cream   wild herb salad   <small>CG</small>	€ 21,90
<b>Burrata   Tomate</b>   burrata   tomato   <small>G</small>	€ 18,90
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken</b> Knoblauchbutter   Toastbrot   ½ dozen snails   garlic butter   toast   <small>AGR</small>	€ 13,90
<b>Trüffel fettuccine</b> (Vegan) truffle fettuccine <small>AG</small>	€ 16,60
auch als Hauptspeise möglich   also possible as a main course	€ 19,60
auf Wunsch mit <b>frischem Trüffel</b> – Tagespreis on request with <b>fresh truffle</b> – market price	
<b>Gebeizter Lachs</b>   Gurke   Dill   Sauerrahm   graved salmon   cucumber   dill   sour cream	€ 19,90
<b>Gebackener Camembert</b>   Preiselbeer   fried camembert   cranberry <small>ACG</small>	€ 14,90
<b>Avocado   Granatapfel   Nüsse</b> (Vegan) avocado   pomegranate   nuts   <small>CEHN</small>	€ 17,90
<b>Scampi</b>   Blattsalat   prawns   leaf salad   <small>DGMO</small>	€ 23,90
<b>Grüner Salat   Gemischter Salat</b>   green leaf   mixed salad   <small>ACMO</small>	€ 6,50   € 8,50

## *Suppen/Soup*

<b>Rindssuppe</b>   Frittaten   beef soup   sliced pancakes   <small>ACGL</small>	€ 7,20
<b>Rindssuppe</b>   Steinpilzravioli   beef soup   mushroom ravioli   <small>ACGL</small>	€ 7,90
<b>Röstkartoffelcremesuppe</b>   Lachs   roast potato soup   salmon   <small>ADGL</small>	€ 8,90
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>   Toast   Käse   french onion soup   toast   cheese   <small>AGLO</small>	€ 8,90

## *Kaminstubenkuch'l / Main course*

<b>Steinpilzrisotto</b>   Kräutersalat   porcini mushroom risotto   wild herb salad   <small>ACGMO</small>	€ 18,40
<b>Jägerpfand'l</b> Schweinefilet   Champignonspecksauce   Spätzle   Gemüse   pork filet   mushroom bacon sauce   spätzle   vegetable   <small>ACGL</small>	€ 25,40
<b>Grillteller</b> Rind   Schwein   Pute   Würstel   Speck   Pommes   Grillgemüse   beef   pork   turkey   sausage   bacon   french fries   grilled vegetable   <small>AG</small>	€ 25,40
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb Pommes   Gemischter Salat   wiener schnitzel (veal)   french fries   mixed salad   <small>ACGMO</small>	€ 33,60

**Kaminstubensteak** | Röstzwiebeln | fried onions | A M € 43,00

**Beilagen:**

Trüffelpommes | truffle fries | A G € 6,00

Pommes | Bratkartoffel | € 4,00

french fries | pan fried potato | A

Grillgemüse | grilled vegetables | € 4,00

Gemischter Salat | mixed salad | C M € 5,00

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

**Lammrücken** € 36,40

Rosmarienjus | cremige Polenta | Ratatouille |

roasted lamb | rosemary jus | creamy polenta | ratatouille | A C G L M

**Entenbrust** € 29,40

Orangenjus | Schupfnudeln | Rotkraut |

duck breast | orange jus | long gnocchi | red cabbage | A C G L M O

**Tiroler Cordon Bleu** vom Schwein € 24,40

Pommes | Gemischten Salat |

tyrolean cordon bleu (pork)

french fries | mixed salad | A C G

**Käsespätzle** | Grüner Salat | € 18,60

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

**Aus dem Wasser / Fish**

**Saiblingsfilet** | Krenschäum | € 32,40

Lauch-Zitronenrisotto | Blattspinat | A D G L O

char | horseradish foam | leek-lemon risotto | spinach |

**Riesengarnelen** | Knoblauchbutter | € 29,40

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**

€ 46,40/Person

Saucen | Pommes | Gemischter Salat | Brot | ACGHLMO

fondue Chinoise | different sauces | french fries | mixed salad | bread |

**Käsefondue**

€ 46,40/Person

Früchte | Salat | Brot |

cheese Fondue | fruits | mixed salad | bread | ACGMO

Brot, Salat, Pommes, Früchte oder Saucen werden  
im "all you can eat" Prinzip nachgereicht.

Bread, salad, fries, fruits or sauces are replenished on "all you can eat" basis.

*Gutes zum Nachtisch | Dessert*

**Käseteller** | Feigen-Senf-Chutney | Brot |

€ 18,40

cheese plate | fig-mustard chutney | bread | AGM

**Crème Brûlée** | Sorbet |

€ 12,40

Crème brûlée | sorbet | ACEFG

**Eispalatschinken** | Schokoladensauce | Sahne |

€ 11,40

pancakes | vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce | ACEFG

**Kaiserschmarrn** | Zwetschkenröster |

€ 16,60

kaiserschmarrn | plum compote | ACG

**Schokoladen Mousse** | Beerenragout |

€ 7,90

Chocolate mousse | berry ragout | ACGHO

## Eisbecher / Ice cream

**Heiße Liebe** € 8,80  
hot raspberries | vanilla ice cream | whipped cream |

**Coup Dänemark** € 8,80  
vanilla ice cream | hot chocolate sauce | whipped cream |

**Eiskaffee** € 8,80  
iced coffee | vanilla ice cream | whipped cream |

**Gemischtes Eis** € 5,70  
mixed ice cream  
Sahne | whipped cream | € 6,70

**Affogato** € 5,60  
espresso | vanilla ice cream |

**Steirischer Kuss** € 4,30  
vanilla ice cream | pumpkin seed oil |

Alle Eissorten beinhalten / All ice creams contain: A C E F G

## 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	€ 4,40
Mineralwasser mit   ohne Gas   0,75l	€ 7,90
Cola zero   0,33l	€ 4,80
Eistee   0,33l	€ 4,80
Almdudler   0,35l	€ 4,80
Tonic Water   0,2l	€ 4,80
Ginger Ale   0,2l	€ 4,80
Ginger Beer   0,2l	€ 4,80
Red Bull   0,25l	€ 5,80
Schwasser   0,3l	€ 4,10
Schwasser   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 <sup>A</sup>

Pfiff  Pfiff Radler 0,2l	€ 3,80
Bier  Radler 0,3l	€ 5,20
Bier  Radler 0,5l	€ 6,90
Weizen 0,3l	€ 5,40
Weizen 0,5l	€ 7,10
Russ  Cola Weizen 0,5l	€ 7,10

## Bier aus der Flasche/bottle beer

Dunkles Hefe 0,5l	€ 7,10
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 6,90
Alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 7,10
Stiegl 0,33l	€ 5,40

## Gspritzter/spritz wine/ <sup>o</sup>

Gespritzter Weiß Rot 1/8l	€ 3,30
Gespritzter Weiß Rot 1/4l	€ 4,70
Aperol Spritz	€ 8,90
Hugo	€ 8,90
Lady Spritz	€ 8,90
Kaminstuben Spritz (entalkoholisiert)	€ 7,90

## Weißwein im Glas|1/8l|white wine by glass/ <sup>o</sup>

Grüner Veltliner Strass 2023	€ 6,20
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023	€ 6,60
Chardonnay Michael Auer 2023	€ 6,20
Riesling Rosenquarz 2023	€ 6,80

## Rotwein im Glas|1/8l|red wine by glass/ <sup>o</sup>

Blaufränkisch Ried Fabian Gager 2021	€ 7,20
Cabernet Sauvignon Salzl 2018	€ 7,90
Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2022	€ 6,40
Cuvée Mosaik Rot Egermann 2021	€ 7,00

## Roséwein im Glas|1/8l|rosé wine by glass/ <sup>o</sup>

Rosé Fancy (ZW,BF) 2023	€ 6,40
-------------------------	--------

### *Zur Verdauung | Schnapps | 2cl |*

Obstler	€ 4,10
Enzian	€ 4,60
Marillenbrand	€ 4,60
Zirbenschnap	€ 4,90
Haselnussschnaps	€ 4,90
Williams Birne	€ 4,90
Honig Williams	€ 4,90
Flüüügerl	€ 4,90
Heiße Witwe G	€ 4,90
Flying Hirsch	€ 6,20

### *Aus der Hämmerlekollektion | 2cl |*

Echte Williams Birne	€ 7,10
Echte Vogelbeere	€ 9,30
Echte Himbeere	€ 7,10

### *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	€ 8,90
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	€ 12,20
Hendrick´s	€ 16,10
Bulldog	€ 15,90
Gin Mare	€ 16,90
WacholderBär	€ 16,90
Köss & Friends	€ 15,90

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

## *Longdrinks |4cl|*

Havana Cola	€ 12,20
Vodka Bull/Soda	€ 12,20
Whiskey Cola	€ 12,20

## *Cocktails*

Caipirinha	€ 12,90
Mojito	€ 12,90
Moscow Mule	€ 14,90
KÖSS Mule	€ 15,90
Espresso Martini	€ 13,90
Negroni	€ 11,90

## ***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	€ 4,70
Eierlikör G	€ 5,00
Grand Marnier G	€ 4,70
Amaretto G	€ 4,80
Jägermeister	€ 4,70
Fernet Branca	€ 4,80
Averna	€ 4,80
Ramazzotti	€ 4,80
Berliner Luft	€ 4,80

## ***Portwein|port wine|5cl|*** ○

Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2016	€ 4,20
---	--------

## Warme Getränke | hot drinks |

Tasse Kaffee	€ 3,80
Cappuccino <small>G</small>	€ 4,30
Latte Macchiato <small>G</small> , Milchkaffee <small>G</small>	€ 4,70
Espresso	€ 3,70
Doppelter Espresso	€ 5,00
Kaffee Hag	€ 3,80
verschiedenste Teesorten   various types of tea	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 3,50
Heiße Milchschoke <small>G</small>	€ 5,00
Heiße Milchschoke mit Rum <small>G</small>	€ 7,00
Glühwein <small>O</small>	€ 6,40
Jagatee <small>O</small>	€ 6,80
Irish Coffee <small>G</small>	€ 11,90

### Allergeninformation / allergen information

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

*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 Allergenstoffe darin enthalten sein können.*

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