

Vorspeisen

EUR

Altwiener Suppeneintopf mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	5,00
Viennese style stew with boiled beef, vegetables and noodles	
Bärlauchsüppchen mit Risottopräline	5,50
Wild garlic soup with risotto praline	
Salat Schoenbrunn mit frischen Früchten, Antipasti und Balsamicohähnchen	8,50
Schoenbrunn salad with fresh fruits, antipasti and balsamico chicken	
Bauernsalat mit Paprika, Schafskäse, Oliven, Frisee und gebratenen Lammkoteletts	9,20
Greek salad with feta cheese, olives, frisee lettuce and fried lambchops	
Backhendl auf Erdapfel-Voglersalat mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen	7,50
Slices of backed chicken filet served on a potato salad with styrian seed oil	
Carpaccio vom Lachs mit grünem Spargel-Wildkräuter Salat	6,50
Salmon carpaccio with green asparagus-herbs-salad	
Saures Rindfleisch mit Ei, Kürbiskernöl, Sellerie und frischem Kren	7,20
Sour marinated beef with egg, pumpkin seed oil, celery and fresh horseradish	

Zwischengerichte

EUR

Gemüse der Saison aus der Pfanne mit Grüner Sauce und kleinem Salat	7,20
Seasonal pan fried vegetables with herb sauce and small salad	
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	8,90
Homemade "spaetzle" with roasted onions and small salad	
Hausgemachte Gnocchi mit Kirschtomaten, Babyspinat, Pinienkernen und kleinem Salat	9,20
Homemade Gnocchi with cherry tomatoes, baby spinach, pine nuts and small salad	
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl vom Laufsteg mit Frisee und Sprossen	8,50
Homemade meatballs with lukewarm cucumber-potato salad and sprouts	



Hauptspeisen

EUR

„Himmel und Erde“, gebratene Bauernrotwurst mit Kartoffelpüree, Äpfeln und Röstzwiebeln	12,00
„Himmel und Erde“ fried blood sausage with potato mash, apple and roasted onions	
Feines Kalbsgulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln, Sauerrahm und kleinem Salat	15,90
Calf stew with homemade dumplings, sour cream and small salad	
Tafelspitz vom Rind, serviert mit Petersillenerdäpfeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Apfelkren	16,20
Prime boiled beef, served with potatoes, root vegetables and apple horseradish	
Gebratene Forelle mit Mandelbutter und kleinem gemischten Salat	12,50
Grilled trout with almond butter served with a small salad	
Schweinefilet in Tiroler Bauernspeck gebraten mit Erdapfelpüree und Schwarzwurzel	14,50
Pork fillet rolled up in farmhouse bacon, potato mash and black salsify	
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdapfel-Radieschensalat und Gurkensalat	klein 9,90
Austrian style Wiener Schnitzel with lukewarm potato-groß radish salad and cucumber salad	
	groß 17,90

Desserts

EUR

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröstern und Vanilleeis	8,20
Caramelized pancake Austrian style with cooked plums and vanilla ice-cream	
Apfelstrudel mit hausgemachter Tahiti-Vanillesauce	6,50
Apple strudel with homemade vanilla sauce	
Buttermilchwaffel mit Rhabarber und Sauerrahm	6,20
Buttermilchwaffle with fresh rhubarb and sourcream icecream	

