



## *Aktuelles*

### **Paprikaschaumsuppe**

Parmesanchip | € 7,50

*cream of bell pepper / Parmesan cheese crisp  
crema di peperoni / patatina di parmigiano*



### **Käsefondue für 2 Personen**

Käse-Klassiker mit Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller Käse  
Weißbrotwürfel | Trauben | Kirschtomaten | € 19,00 p.P.

*Swiss fondue for two  
Swiss cheese / gruyère / Appenzell cheese / bread / grapes / cherry tomatoes  
fondue al formaggio per due  
Emmental / gruviera / Appenzell / pane / uve / ciliegini*

### **Surf & Turf (180g Rindsfilet mit Riesengarnele)**

Pommes frites | Grillgemüse | Barbecue Sauce | € 33,00

*fillet of beef / king prawn / French fries / grilled vegetables / Barbecue sauce  
filetto di manzo / gamberone / patate fritte / verdure alla griglia / salsa Barbecue*

### **Steaksandwich (zwei Medaillons vom Beiried)**

Toastbrot | Salatbouquet | Kräuterbutter | Cocktailsauce | Sauce Tartare | € 22,00

*grilled steak / toast / salad bouquet / herbal butter / cocktail sauce / sauce tartare  
bistecca ai ferri / toast / insalata / burro alle erbe / salsa cocktail / salsa tartara*

### **Erdäpfelblattl'n**

Sauerkraut mit Speck | € 14,00

*deep fried potato pastry / sauerkraut with bacon  
frittelle di patate / crauti allo speck*

### **Fischduett vom Zander und Lachs**

Rahmpolenta | geschmolzene Kirschtomaten | € 25,00

*pikeperch and salmon / cream polenta / braised cherry tomatoes  
lucioperca e salmone / polenta cremosa / pomodori sciolti*

#### *Allergene*

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



## *Kalte Vorspeisen*

### **Beefsteak Tartare**

Toastbrot | Butter | als Vorspeise € 18,00 | als Hauptspeise € 24,00

*beefsteak tartare / toast / butter – as a starter or as a main course*

*tartare di manzo / toast / burro – come primo o come secondo*

### **Rindscarpaccio**

Rucolabeet | Zitronen-Öl-Marinade | Parmesanspäne | € 14,00

*carpaccio of beef / rocket / lemon-oil-marinade / Parmesan cheese*

*carpaccio di manzo / rucola / marinata di limone ed olio / Parmigiano*

### **Räucherfischsteller (Lachs und Forelle)**

Toastbrot | Butter | Sahnekrenn | € 13,00

*smoked salmon and trout / toast / butter / cream of horseradish*

*salmone e trota affumicato / toast / burro / crema di rafano*

## *Suppen*

### **Tomatencremesuppe**

Sahnehäubchen | Basilikum | € 7,50

*cream of tomatoes / whipped cream / basil*

*crema di pomodori / panna montata / basilico*

### **Rinderkraftbrühe mit Frittaten**

frischer Schnittlauch | € 6,00

*clear broth of beef / homemade pancake strips / fresh chives*

*brodo di manzo / frittatine / erba cipollina fresca*

## *Salatvariationen*

**Kleiner gemischter Salat | € 6,00**

*small mixed salad*

*insalata mista*

### **Haussalat Victoria**

gebratene Hühnerbruststreifen | gefüllte Kartoffeltaschen | € 15,00

*mixed salad / grilled chicken stripes / stuffed potato croquettes*

*insalata mista / pollo alla griglia / crocchette ripiene*

### **Griechischer Bauernsalat**

Schafkäse | Tomaten | Gurken | Zucchini | Oliven | Zwiebel | € 14,00

*Greek salad / Feta cheese / tomato / cucumber / zucchini / olive / onion*

*insalata greca / feta / pomodori / cetrioli / zucchini / olive / cipolle*

#### *Allergene*

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



## *Zwischengerichte*

### **Gegrillte Riesengarnelen (6 Stück)**

Olivenöl | Chili | Kirschtomaten | Knoblauch | Toastbrot | € 18,00

*grilled king prawns / olive oil / chili / cherry tomatoes / garlic / toast  
gamberoni alla griglia / olio d'oliva / peperoni / ciliegini / aglio / toast*

### **Lauwarmer Milchkalbsrücken**

Thunfischsauce | Kapern | € 14,00

*slightly warm saddle of veal / tuna sauce / capers  
sella di vitello tiepido / salsa di tonno / capperi*

### **Carbonara-Risotto**

Speck | Ei | Parmesan | € 14,00

*carbonara risotto / bacon / egg / Parmesan cheese  
risotto alla carbonara / speck / uovo / parmigiano*

### **Spaghetti Ihrer Wahl**

Bolognese | Carbonara | € 13,00

*spaghetti at your choice / meatball sauce / carbonara sauce  
spaghetti a Sua scelta / bolognese / carbonara*

## *Regionales*

### **Tiroler Bauerngröst'l**

Kartoffeln | Würst'l | Speck | Spiegelei | Speckkrautsalat | € 15,00

*Tyrolean Gröst'l / potatoes / sausage / bacon / fried egg / coleslaw with bacon  
Gröst'l Tirolese / patate / wurstel / speck / uovo fritto / insalata di cavolo con speck*

### **Hausgemachte Spinatnocken (6 Stück)**

Parmesan | braune Butter | € 15,00

*homemade spinach dumplings / Parmesan cheese / brown butter  
gnocchi di spinaci fatto in casa / parmigiano / burro fuso*

### **Kasspatz'ln im Pfand'l**

Röstzwiebel | Schnittlauch | € 15,00

*small flour dumplings / cheese / roasted onions / chives  
gnocchetti di farina / formaggio / cipolle arrostate / erba cipollina*

### **Polentapfanne**

Gemüse | Tomatenragout | Parmesan | € 14,00

*polenta / mixed vegetables / tomato ragout / Parmesan cheese  
polenta / verdure miste / salsa di pomodori / parmigiano*

#### *Allergene*

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



## Hauptgerichte

### Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone  
vom Schwein € 16,50 | vom Kalb € 24,50

*escalope of pork/veal Viennese Style / parsley potatoes / cranberries / lemon  
scaloppina impanata di maiale/vitello / patate al prezzemolo / mirtilli rossi / limone*

### Zwiebelrostbraten

Rosmarinkartoffel | Speckbohnen | Röstzwiebel | Rotweinsauce | € 25,00

*grilled steak / rosemary potatoes / green beans with bacon / deep fried onions / red wine sauce  
bistecca ai ferri / patate al rosmarino / fagioli verdi con speck / cipolle fritte / salsa di vino rosso*

### Champignonrahmschnitzel vom Kalb

Reis | Preiselbeeren | € 24,50

*escalope of veal / rice / cream of champignons / cranberries  
scaloppina di vitello / riso / crema di prataioli / mirtilli rossi*

### Frische Kalbsleber auf venezianische Art

Zwiebel | Salbei | Bouillon | Polenta | € 23,00

*calf's liver / onion / sage / bouillon / polenta  
fegato di vitello / cipolle / salvia / brodo / polenta*

### Hausspieß „Leipziger Hof“

Schwein | Kalb | Rind | Huhn | Würstl

Kartoffelwedges | Grillgemüse | Speck | Kräuterbutter | Barbecue Sauce | € 22,00

*pork / veal / beef / chicken / sausage  
potato wedges / grilled vegetables / bacon / herb butter / Barbecue Sauce  
maiale / vitello / manzo / pollo / wurstel  
carne alla griglia / spicchi di patate / verdure miste / speck / burro alle erbe / salsa Barbecue*

### Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle | € 20,00

*goulash of veal / small flour dumplings  
gulasch di vitello / gnocchetti di farina*

#### Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



## *Dessert*

### **Kaiserschmarrn**

Rosinen | Preiselbeeren | Staubzucker | € 13,00

*Kaiserschmarrn / cut-up pancake / raisins / cranberries / powdered sugar  
Kaiserschmarrn / frittata dolce sminuzzata / l'uvetta / mirtilli rossi / zucchero a velo*

### **Schokotörtchen**

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 10,00

*chocolate cake / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream  
tortina al cioccolato / gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata*

### **Mousse au Chocolat**

flüssiger Himbeer kern | Himbeersorbet | € 10,00

*chocolate mousse / liquid raspberry core / raspberry sorbet  
mousse al cioccolato / nocciolo liquido di lamponi / sorbetto di lamponi*

### **Frische Waffel**

Obst | Schokosauce | Schlagsahne | € 10,00

*fresh waffles / fruit / chocolate sauce / whipped cream  
cialde fresche / frutta / salsa al cioccolato / panna montata*

### **Gebackene Apfelrad'ln**

Vanillesauce | Preiselbeerschaum | € 9,00

*apple fritters / vanilla sauce / whipped cream with cranberries  
mele in camicia frita / salsa alla vaniglia / panna montata con mirtilli rossi*

### **Apfelstrudel**

Vanillesauce | € 7,00

*apple strudel / vanilla sauce  
strudel di mele / salsa alla vaniglia*

### **Palatschinke gefüllt mit**

Marillen- oder Preiselbeermarmelade | € 5,00

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 8,50

*pancake filled with apricot or cranberry jam  
vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream  
crêpe ripieno con mirtilli rossi o marmellata  
gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata*

#### *Allergene*

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



## *Eis*

### **Kleiner Genuss**

eine Kugel Eis nach Wahl | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 5,00  
*one ball of ice cream at your choice / chocolate sauce / whipped cream / waffle*  
*una pallina di gelato alla Sua scelta / salsa di cioccolato / panna montata / biscotto*

### **Zitronensorbet wahlweise mit**

Cassis | Aperol | Campari | € 7,50

*lemon sorbet / either with cassis / aperol / campari*  
*sorbetto al limone / oppure con cassis / aperol / campari*

### **Coup Danmark**

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

*vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream / waffle*  
*gelato alla vaniglia / salsa al cioccolato / panna montata / biscotto*

### **Heiße Liebe**

Vanilleeis | Himbeeren | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

*vanilla ice cream / raspberries / whipped cream / waffle*  
*gelato alla vaniglia / lamponi / panna montata / biscotto*

### **Gerührter Eiskaffee**

Vanilleeis | Kaffee | Amaretto | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

*vanilla ice cream / coffee / Amaretto / whipped cream / waffle*  
*gelato alla vaniglia / caffè / amaretto / panna montata / biscotto*

## *Käse*

### **Käseteller**

diverse Käsesorten | Feigensenf | Butter | Brotkorb | € 12,00

*assorted cheese platter / fig mustard / butter / bread basket*  
*formaggi misti / senape al fico / burro / panettiera*

## *dazu empfehlen wir ...*

### **Cuvée Beerenauslese**

Weingut Alois Kracher | Seewinkel Burgenland

1/16 | € 6,00

### *Allergene*

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.