



Herzlich willkommen im



Liebe Gäste,

Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns seit jeher im Fokus. Aus besten Zutaten und liebe am Kochen wollen wir Euch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten bieten, saisonal abgestimmt und mit Liebe zubereitet.

Als Metzgermeister und langjähriger Erfahrung im Lebensmittelgroßhandel achten wir besonders auf Qualität und Herkunft, so dass sogar unsere Beef-Burger zu 100% aus bairischem Fleisch hergestellt werden. Auch vegetarische und vegane Gerichte halten schon seit einiger Zeit Einzug in unserer Küche und alle Fischprodukte sind MSC / FSC zertifiziert.

Auch wenn unsere Grundeinstellung die bairische Küche ist, findet Ihr auch internationale Gerichte aus regionalen Produkten.

**Im Herbst und Winter kochen wir für Euch wieder etwas deftiger, mit zarten Ochsenbackerl, Ente oder Wild... und mit ein paar Pasta-Gerichten lassen wir den Urlaub nochmal aufleben**

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

**regional – nachhaltig – hausmacht - guad**

**verschiedene Gerichte gibt es auch als kleinere Portion**



...es wird herbstlich



vorne weg...

**Beef Tatar der Klassiker aus bestem Rindfleisch 14,90 €**

**Kürbiscremesuppe aus verschiedenen Kürbissorten 6,90 €**



**halbe Ente in eigener Soß**

**(auf Wunsch vorzerlegt in Keule, Brust und Flügel)**

**mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 25,90 €**

**zart geschmorte Ochsenbackerl an kräftiger Rotweinsöß**

**mit Spätzle und Blaukraut 22,90 €**

 **vegetarisches Kürbis-Linsen-Curry mit Reis 13,90 €**

**Entrecote vom bairischen Bullen (mind. 300 gr)**

**mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse 27,90 €**



... und dann was Süßes:



**Mango-Kokos-Crumble-Törtchen 7,50 €**



Unsere  
Weinempfehlung  
findet Ihr in  
der  
Getränkakarte

## Unsere Klassiker

vorne weg...

**Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef**  
an fruchtiger Cumberland-Sauce 15,90 €

**Lachscarpaccio mit Limettenmarinade und Pfeffer** 15,90 €

**kräftige Rinderbrühe**  
mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 4,90



**bunter Beilagensalat klein** € 4,90

**bunter Beilagensalat groß** € 6,90

**bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, Balsamicodressing** € 13,90

**Backhendlsalat „Steirer Art“**  
**bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing**  
& knusprig panierte Hendlstreifen € 15,90

**Salat Ziege - Mango**  
**bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Cashew, Honig, Mangowürfeln**  
und fruchtigem Mango-Chili-Dressing 15,90 €

## Pasta bringt das Urlaubsfeeling zurück

Hähnchenbrust „Piccata“ im Parmesan-Ei-Mantel  
auf frischen Tagliarini mit Tomaten-Kräuter-Sauce 15,90 €



frische Tagliarini mit Riesengarnelen an Tomaten-Basilikum-Sauce 24,90 €



frische Tagliarini tartuffo mit schwarzem Trüffel  
Trüffel-Sahnesauce, schwarzer Scorzonetrüffel und Parmesanspäne 17,90 €

Frische Tagliarini tartuffo mit Rinderstreifen und schwarzem Trüffel  
Trüffel-Sahnesauce, schwarzer Scorzonetrüffel und Parmesanspäne  
und gebratenen Rinderstreifen 24,90 €

für unsere kleinen Gäste:

frische Tagliarini an Tomatensauce 7,50 €  
(Erwachsenenportion mit Parmesanspäne 10,50 €)

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein**

klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites € 15,90

**Cordon bleu vom Strohschwein**

saftig gefüllt mit Schinken<sub>3,7</sub> und Emmentaler<sub>4</sub>, dazu Pommes frites<sub>4</sub> € 17,90

**Mango-Cordon-bleu vom Strohschwein in Pankopanade**

saftig gefüllt mit Schinken<sub>3,7</sub>, Käse<sub>4</sub> und Mangochutney,  
dazu Süßkartoffelwedges 19,50 €



**Grillpfandl mit Rind, Schwein, Hähnchen und Grillwürstl**

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes und Gemüse € 22,50

**süßer Schweizer vom Strohschweinlendchen**

mit Preiselbeeren<sub>1,1</sub> und Käse<sub>4</sub> überbacken, dazu Rösti und Gemüse € 18,90

Strohschweinlendchen an Schwammerlrahm mit Spätzle und Gemüse € 18,90

Backfischfilet klassisch paniert mit Kartoffelsalat und Remoulade € 15,90

deftige Metzger-Currywurst<sub>3,7</sub> an hausgemachter Soße<sub>1,1</sub> mit Pommes frites € 12,50

BBQ<sub>1,1</sub>-Spareribs vom Strohschwein mit Pommes frites € 16,90

**„Metaxa-Pfandl“ Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein**  
in hausgemachter Metaxasauce, mit Käse<sub>4</sub> überbacken, Reis 15,90 €

**Zwiebelrostbraten aus der Bullenlende**

mit Bratenjus, Röstzwiebeln



Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 25,90

**Ladies Steak & baked Potatoe**

kl. Rindersteak., Backkartoffel, sour creme, Salatgarnitur € 21,50



## **Unsere „Medda-Platten“**

...die reichen für 4 – 5 Personen ...just do together !!!

**Oa Medda BBQ-Platte 55,-- €**

mit Spareribs<sub>11</sub>, Chicken-wings<sub>11</sub>, Onion Rings, Wedges und Pommes

**Zwoa Medda Spareribs<sub>11</sub> Platte dazu 4 Tequila 59,-- €**

mit Wedges und Pommes

## Asia-Buddha- Bowl

Basmati-Reis, Sauce, Salate, Gemüse, Mango, Edamame-Bohnen

Vegan 13,90 €  - mit Hähnchen 16,90 € - mit Garnelen 19,90 €

 baked Potatoe mit sour creme und Salatgarnitur € 10,50

 Cremige Kässpätzle <sup>4</sup>

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 12,90



veganes Pflanzlerl

mit Dip, Kartoffeln und Salatgarnitur 13,90 €



...für unsere kleinen Gäste

**Asterix** kleines Strohschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes €10,90



**Obelix** kleines Strohschweinlendchen mit Spätzle und Bratensoße €8,90



Portion Pommes mit Ketchup<sup>11</sup> oder Majo<sup>4</sup> € 4,50

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 4,50

Portion Spätzle mit Gemüse mit Bratensoße € 5,50



100% vom bairischen Rind ca. 160 gr. roh

Hamburger<sub>11</sub> € 10,50 - Cheeseburger<sub>11</sub> € 11,50



100% vom bairisches Ochsen ca. 200 gr. roh - je 16,90 €

Jalapeno-Bacon-Chili-Cheese Cheddar, Jalapenos, Sauce<sub>11</sub>, Tomate<sub>11</sub>, Gurke, Salat



Premium-Bacon-Cheese Cheddar, Bacon, Sauce<sub>11</sub>, Tomate, Gurke, Salat

Chipotle / Bacon geschmolzene Zwiebeln, Chipotle-Sauce<sub>11</sub>, Cheddar, Tomate, Salat



Ziegen-Peter Preiselbeeren, Ziegen-Käse, Salat



...Burger? ...es muss nicht immer Rind sein...je 15,90 €

süße Heidi Hähnchenbrust, Mango, Ziegenkäse, Chipotle-Sauce, Salat



XL-crunchi-Chicken-Hawaii knusprig paniertes Hähnchen, Ananas, Cheddar-Käse<sub>2</sub> Sauce<sub>11</sub>



Veganer Burger -veganes Pflanzlerl,, vegane Semmel, & Sauce<sub>4</sub> Tomate, Gurke, Salat



...alle Burger werden mit Pommes serviert,

ansonsten: mit Wedges + 1,- € oder mit Süßkartoffelwedges + 1,50 €



„Versuchungen sollte man nachgeben,  
wer weiß ob Sie wiederkommen“ Oskar Wilde



Gebackene Apfelkücherl<sup>11</sup> 2 Stück, in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

hausgemachter Kaiserschmarrn (ca 20 Minuten Zubereitungszeit)

<sup>11</sup>mit Apfelmus,<sup>4</sup> mit oder ohne Rosinen<sup>5</sup> € 11,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern<sup>11</sup>

mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Tartuffo <sup>11</sup> von der Pistazie mit Sahne 6,90 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo<sup>11</sup> mit Sahne 6,90 €

gemischtes Eis 5,20 € mit Sahne 6,20 €



Zusatzstoffe werden grundsätzlich nur verwendet, wenn es sinnvoll oder für die Zubereitung unbedingt notwendig ist und sind meist schon im Grundprodukt enthalten. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal oder fragt nach unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte

**Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat,

8 Koffeinhaltig, 9 Phenylalinquelle, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 Vitamin B

