



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 mit langjähriger Erfahrung im Lebensmittelgroßhandel achten wir besonders auf Qualität und Herkunft, so dass sogar unsere Beef-Burger zu 100% aus bairischem Fleisch hergestellt werden. Selbst 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.

verschiedene Gerichte gibt es auch als kleinere Portion, fragt einfach unseren Service

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

regional – nachhaltig – hausmacht - guad

vorne weg...

Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef

an fruchtiger Cumberland-Sauce und Parmesanspäne 14,90 €



Rote-Bete-Carpaccio mit mildem Gorgonzola,

und Apfelstückchen an Honig-Senf-Dressing 13,90 €

kräftige Rinderbrühe

mit Leberspätzle € 5,90 oder Pfannkuchenstreifen € 4,90



bunter Beilagensalat klein € 4,90 bunter Beilagensalat groß € 7,50



bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, Balsamicodressing € 14,90



Backhendlsalat „Steirer Art“

**bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing₄
mit knusprig panierten Hendlstreifen € 16,90**

Salat Birne-Gorgonzola

bunter Salat mit Birne, mildem Gorgonzola₄, Nüsse und Honig-Senf-Dressing 15,90 €

hausgemachtes Knödel-Trio

Spinat-, Rote-Beete- und Käse-Knödel₄ 

zerlassene Butter und Parmesanspäne 13,90 €

dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat 4,90 €



 **Cremige Kässpätzle₄**

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 13,90



veganes Süßkartoffel-Pflanzerl

mit Dip₃, Kartoffeln und Salatgarnitur 14,90 €



hausgemachtes rotes Thai-Curry

mit frischem Gemüse und Basmati-Reis



vegan 14,90 € - mit Hähnchen 18,90 € - mit Garnelen 23,90 €

Asia-Buddha- Bowl

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



vegan 15,90 € - mit Hähnchen 19,90 € - mit Garnelen 24,90 €



baked Potatoe mit sour creme und Salatgarnitur € 11,50 

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

Backfischfilet klassisch paniert
mit Kartoffelsalat und Kräuter-Dip₃ € 15,90



Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Romanesco 23,90 €



deftige Metzger-Currywurst_{3,7}
an hausgemachter Soße₁₁ mit Pommes₄ € 12,90

„Metaxa-Pfandl“ Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein
in hausgemachter Metaxasauce, mit Käse₄ überbacken, Reis 17,90 €



saftige Spareribs vom Strohschwein in BBQ-Sauce mariniert₁₁
mit Pommes frites₄ € 16,90



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein
klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites₄ € 15,90



Cordon bleu vom Strohschwein
saftig gefüllt mit Schinken_{3,7} und Emmentaler₄, dazu Pommes frites₄ € 18,90

Waidla – Schnitzel paniert vom Strohschwein
mit gebratenen Schwammerl, Speck, Zwiebeln
mit Bratkartoffeln 18,90 €



Zigeuner-Schnitzel paniert vom Strohschein
mit pikanter, fruchtiger Sauce dazu Pommes frites₄ 17,90 €

Jäger-Schnitzel paniert vom Strohschein
mit Schwammerlrahm dazu Spätzle 17,90 €



„Schwabenpfandl“
Strohschweinefilet vom Grill an Schwammerlrahm,
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 22,90 €

Grillpfandl mit Rind, Schwein, Hähnchen, Bacon und Grillwürstl
dazu hausgemachte Kräuterbutter, und Pommes₄ € 23,90

Zwiebelrostbraten aus der bairischen Rinderlende
mit Bratenjus, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln € 26,90



bairisches Rinderlendensteak mind. 250 gr.
mit hausgemachter Chimichurri, Aioli und BBQ Sauce
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Potatoe-Wedges₄ 28,90 €



Ladies Steak & baked Potatoe
kl. Rindersteak, Backkartoffel, sour creme, Salatgarnitur € 22,90

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



Hamburger₁₁ € 12,90 - Cheeseburger₁₁ € 13,90

vom bairischen Rind ca. 160 gr. roh



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

Jalapeno-Bacon-Chili-Cheese Cheddar₁₁, Jalapenos, Sauce₁₁, Tomate, Gurke, Salat



Premium-Bacon-Cheese Cheddar₁₁, Bacon, Sauce₁₁, Tomate, Gurke, Salat

Chipotle / Bacon geschmolzene Zwiebeln, Chipotle-Sauce₁₁, Cheddar₁₁, Tomate, Salat



double Smash-Burger mit Pommes₄ 13,90 €

2x Fleisch, doppelt Käse₁₁, Zwiebeln, Ketchup, Senf, Gurke



triple Smash-Burger mit Pommes₄ 16,90 €

3x Fleisch, 3-fach Käse₁₁, Zwiebeln Ketchup, Senf, Gurke



alle Burger werden mit Pommes serviert,

Süßkartoffeln / Wedges / Beilagen-Salat +1,50 €

je weiteres Extra +1,- €

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

XL-crunchi-Chicken-Hawaii knuspriges Hähnchen, Ananas, Cheddar-Käse₂ Sauce₁₁

Veganer Burger-veganes Pflanzlerl, vegane Semmel & Sauce₄ Tomate, Gurke, Salat



...alle Burger werden mit Pommes₄ serviert,

...für unsere kleinen Gäste

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

Obelix kleines Strohschweinlendchen mit Spätzle und Bratensoße €8,90

Portion Pommes₄ mit Ketchup₁₁ oder Majo₄ € 4,90

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 4,90

Portion Spätzle mit Gemüse mit Bratensoße € 6,50





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



gebackene Apfelkücherl¹¹ in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

hausgemachter Kaiserschmarrn (ca 20 Minuten Zubereitungszeit)

¹¹mit Apfelmus,⁴ mit oder ohne Rosinen⁵ € 12,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern¹¹

mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

Tartuffo¹¹ von der Pistazie mit Sahne 7,90 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo¹¹ mit Sahne 7,90 €

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 Phenylalaninquelle, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 Vitamin B