

Kürbis - Ingwersüppchen 5,40

Croutons | Kernöl

Zwiebelsuppe 5,40

gratinierter Käsetoast

Suppen

herzhafte Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten 4,40

mit gebackenem Leberknödel 4,80

mit hausgemachtem Fleischstrudel 4,80

Die Welt gehört dem,  
der sie genießt

Giacomo Leopardi

*zum Starten*

heimische Forelle 25,40

im Ganzen gebraten  
Petersilkartoffeln | Salat

der Chef  
empfiehlt

Grillteller 24,40

Hendl • Rind • Schwein  
zweierlei Dips | Kräuterbutter  
Würstl | Pommes | Salat

Club Steak 29,70

gegrilltes Rumpsteak  
gebackene Zwiebelringe | Barbeque Dip  
Pommes | Speckbohnen

---

Weintipp *rot* glaserweise

Merlot

Weingut Dorli Muhr, Carnuntum 1/8l 4,90

Zweigelt

Weingut Umathum, Neusiedlersee 1/8l 4,90

---

*Mahlzeit*

## Ceasar's Salat „Chef Art“

Variation von grünem Salat  
Ceasar's Dressing  
wahlweise mit:

- Parmesan und Ei 12,40
- gegrillter Hühnerbrust und Parmesan +5,50
- Black Tiger Garnelen und Parmesan +7,50

WOS  
Gsund's

## Hühnerfiletspitzen

in Kürbiskernpanade  
gemischter Salatteller  
Kernöl | Kürbiskerne 18,90

## hausgemachtes Knoblauchstangerl

1,90

### Als Beilage

Portion  
Gemischter Salat  
4,90

Portion  
Grüner Salat  
4,20

*Genießen*

Wiener Schnitzel 20,40

Pommes | Salat

Cordon Bleu 21,90

Petersilkartoffeln | Salat

Hendlschnitzel 21,40

gegrillt | gemischte Schwammerlsauce

Spätzle | Salat

aus dem

Hühnerstall

Wiener Schnitzel 20,40

Pommes | Salat

Vom

Strohschwein

Cordon Bleu 21,90

Petersilkartoffeln | Salat

Echopfandl 24,70

rosa gegrillte Schweinemedallions

gemischte Schwammerlsauce

Spätzle | Salat

*regional*

Gosauer Kasspatz'n 15,40

im Pfandl serviert  
Röstzwiebeln | Salat

ohne  
Fleisch

Spinat - Kartoffellasagne 13,60

mit Käse überbacken  
Knoblauch-Dip

Gemüse - Käse - Laibchen 13,90

hausgemacht  
Tomatensauce | Petersilkkartoffeln

---

Weintipp *weiss* glaserweise

Wiener Gemischter Satz DAC

Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien 1/8l 4,70

Riesling

Weingut Bründlmayer, Kamptal 1/8l 4,90

---

*an Guat'n*

Warmer Apfelstrudel 4,40

mit Schlag 5,20  
mit Vanillesauce 6,40

fia

Schlemmerer

Germknödel

mit Butter und Mohn 6,20  
mit Vanillesauce und Mohn 7,20

Schokotörtchen 8,60

weicher Kern  
Vanilleeis | Schlag

Affogato al caffè 4,80

cremiges Vanilleeis & Espresso

Palatschinke pro Stück 3,40

mit Marillenmarmelade gefüllt  
mit Erdbeermarmelade gefüllt

*a guats Ende*

# Liebe Gäste

Wir freuen uns darüber,  
sowohl unsere vielen Stammgäste,  
als auch immer wieder  
neue Gäste zu bewirten -  
lassen Sie Ihre Seele baumeln  
und verbringen Sie  
unvergessliche Stunden im schönen  
Gosautal

in diesem Sinne:

*Genießen.  
Sich Zeit lassen.  
Die Welt vergessen.  
Glücklich sein.*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten  
Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern