

SALADS

- Salat Aviator** 9,70 €
bunte Blattsalate mit Putenbruststreifen, glasierten Zwiebeln und Balsamicodressing
Aviator salad
Spring leaf salad with turkey breast stripes, onions and balsamico dressing
- Linsensalat** ⁱ 9,70 €
mit geräuchertem Forellenfilet ^{d,2,5} **und Sahnemeerrettich** ^g
Lentil-salad ⁱ
with smoked fillet of trout ^{d,2,5} *and creamed horseradish* ^g
- Caesar Salat** 12,70 €
Romanasalat, Parmesanspäne ^{g,j,d,h}, **Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Caesardressing** ^{c,d,i,g} **und Croutons** ^a
Caesar salad
Romaine lettuce, parmesan ^{g,j,d,h}, *cucumber, tomatoes, onions, stripes of chicken breast, caesar dressing* ^{c,d,i,g} *and croutons* ^a

SOUPS

- Tagessuppe** 4,30 €
bitte fragen Sie unser Servicepersonal
Soup of the day
kindly ask our staff
- Kürbiscremesuppe** ^{i,g} 4,70 €
mit Kürbiskernöl aus der Steiermark
Pumpkin cream soup
with oil of pumpkin seeds
- “Hot Bloody Mary” Suppe mit Staudensellerie** ^{i,g} **und Vodka** 4,70 €
“Hot Bloody Mary” soup with celery ^{i,g} *and vodka*

FISH

- Gedünstete Lachsschnitte** ^{d,2} **auf Blattspinat** ^{t,2,8} 17,70 €
mit Sauce Hollandaise ^{c,g,j,l,1,2,4,5} **und Petersilienkartoffeln** ^g
Steamed salmon slice ^{d,2} *on leaf spinach* ^{2,8}
with Sauce Hollandaise ^{c,g,j,l,1,2,4,5} *and parsley potatoes* ^g
- Gegrilltes Zanderfilet** ^d 18,70 €
auf Zucchinicarpaccio mit Kürbis-Risotto ^g **und Rieslingsauce** ^g
Pike perch fillet ^d
on zucchini-carpaccio with pumpkin-risotto ^g *and Riesling-sauce* ^g

MEAT

Best Western Burger^{a,c,k} 180g saftiges Rindfleisch^{j,5} 13,70 €
mit Speck, Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebelringen
und Pommes Frites⁵

*180g of beef burger^{a,c,k,j,5}, served with bacon, cheese,
cucumber, tomato, onion rings and French fries⁵*

Clubsandwich^{a,c,k} mit Pommes Frites⁵, belegt mit Schinken, 14,50 €
Käse, Ei, saftiger Hähnchenbrust, Speck, Gurke und Tomate

*Clubsandwich^{a,c,k} with French fries⁵,
ham, cheese, egg, chicken breast, bacon, cucumber and tomato*

Hirschgulasch
mit Apfelblaukraut und hausgemachten Haselnussspätzle^{a,h} 15,70 €

*Deer goulash
with apple-red cabbage and home-made hazelnut-spaetzle^{a,h}*



180g saftig-würziges Wildschweinfleisch^{a,c,k}
mit Apfelscheiben, Blauschimmelkäse^g und hausgemachter Spezi­alsauce,
garniert mit Rapunzelsalat und Brunnenkresse,
dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren und Pommes Frites⁵

*180g of wild boar burger^{a,c,k} with apple rings, blue cheese^g
and home-made special sauce, garnished with lamb's lettuce and watercress,
served with lingonberries French fries⁵*

16,70 €

Unsere Empfehlung / We recommend

2011 Corte Mayor Rioja Reserva^l
Tempranillo

Weingut Baron de Ley
Rioja, Spanien / Rioja, Spain
Kirsche, Pflaume, weiche Tannine /
Cherries, plums, smooth

0,20 l 7,90 €
0,75 l 29,00 €



Mediterrane Hähnchenroulade^h 16,70 €
mit Zucchini­bandnudeln^{a,c,g,8} und Tomatenragout

*Mediterranean chicken roulade^h
stuffed with vegetables on zucchini fettuccini^{a,c,g,8}
and tomato ragout*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

MEAT

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet^{a,c,8} mit Pommes Frites⁵, Preiselbeeren und buntem Beilagensalat^{i,g,8} <i>Schnitzel of pork fillet “Vienna style”^{a,c,8} with French fries⁵, lingonberries and mixed salad^{i,g,8}</i>	18,70 €
Schweinemedallions auf Käsespätzle^{a,c,g,5} mit Rahmschwammerl⁹ und frischem Marktgemüse⁸ <i>Pork medallions with cheese spaetzle^{a,c,g,5}, creamy mushrooms⁹ and mixed vegetables⁸</i>	21,70 €
Rumpsteak vom Grill (250 Gramm Rohgewicht) an Pfefferrahmsauce⁹ mit Speckbohnenröllchen und Kartoffelecken mit Schale^{a,c,8} <i>Grilled rump steak (250g gross weight) served with creamy pepper sauce⁹, bacon-bean-rolls and potato wedges^{a,c,8}</i>	24,70 €

VEGETARIAN

Pilzragout⁹ mit hausgemachtem Brezenknödel^{a,g,c} <i>Ragout of mushrooms⁹ with home-made Pretzel-dumpling^{a,g,c}</i>	9,20 €
Spinat - Ricottatortellini^{a,c,g,h,2} in Pestosauce^h mit Kirschtomaten und frischem Parmesan⁹ <i>Spinach - Ricotta tortellini^{a,c,g,h,2} in pesto sauce^h, with cherry tomatoes and fresh parmesan⁹</i>	9,50 €
Käsespätzle^{a,c,g} mit hausgemachten Röstzwiebeln^a und kleinem grünen Salat^{i,g,8} <i>Cheese spaetzle^{a,c,g} with homemade grilled onions^a and green salad^{i,g,8}</i>	10,50 €

DESSERTS

Espresso mit Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Espresso with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	3,20 €
Frische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Fresh fruits with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	4,90 €
Brandteigkrapfen ^{a,c,g} mit Vanillecreme ^{a,c,g,2} gefüllt, dazu beschwipste Kirschen <i>Choux pastry donut</i> ^{a,c,g} <i>filled with vanilla cream</i> ^{a,c,g,2} <i>and "tipsy" cherries</i>	5,20 €
Arme Ritter ^{a,c} mit Zwetschgenröster ^{1,2,4} <i>French Toast</i> ^{a,c} <i>with plum compote</i> ^{1,2,4}	5,50 €
Schokosoufflé mit flüssigem Kern und Erdbeereis ^{a,c,f,g,l} <i>Chocolate soufflé with a liquid core and strawberry ice cream</i> ^{a,c,f,g,l}	6,70 €
Unsere Eisspezialitäten, 1 Kugel ^{1,2,4,8} Vanille ^{a,c,g,h} , Schokolade ^{a,c,f,g,l} , Erdbeere ^{a,c,f,g,l} , Zitrone ^{a,c,f,g} und Walnuss ^{a,c,f,g,h,l} <i>A scoop of ice cream</i> ^{1,2,4,8} <i>Vanilla</i> ^{a,c,g,h} , <i>chocolate</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>strawberry</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>lemon</i> ^{a,c,f,g} <i>and walnut</i> ^{a,c,f,g,h,l}	2,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse f) Soja, g) Laktose, h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, ...), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel, 12. Enthält eine Phenylalaninquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin, 15. Nitritpökelsalz

Allergen – identification

a) glutenous b) crustacea, c) egg, d) fish, e) peanuts f) soy, g) lactose, h) edible nuts (almond, hazelnut, walnut.), i) celery, j) mustard, k) sesam seeds l) sulfur dioxide and sulfite, m) sweet lupins, n) molluscs

Additives to marking:

1. artificial colours, 2. preservatives, 3. antioxidant, 4. flavour enhancers, 5. sulfured, 6. blackened 7. phosphate, 8. milk protein, 9. coffeine, 10. quinine, 11. sweetener, 12. phenylalanine, 13. waxed, 14. taurine, 15. nitrit pickling salt