

ANREGENDES

PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1	6,40
BRÜNDLMAYR ROSÉ BRUT RESERVE	0,1	8,50
VENEZIANO		6,90
Aperol/Prosecco/Orange/Olive		
HUGO		6,20
Prosecco/Holundersirup/Limette		
DROIERLEI COCKTAIL <small>ALKOHOLFREI</small>		4,80

ZUM GUSTIEREN

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE	3,50
BROTE VOM BROTWAGEN	
mit Bio-Sauerrahm-Butter & feinem Aufstrich	

SUPPEN

BOUILLON VOM BIORIND	4,50
mit Nudeln oder Frittaten	
KASPRESSKNÖDELSUPPE	6,90
SUPPENTOPF	7,80
mit Nudeln, Wurzelgemüse & Rindfleisch	

SALATE

BLATTSALATTELLER NACH SAISON	6,90
GEMISCHTER SALAT	6,90
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT	13,60
Blatt- & Erdäpfelsalat, knusprige Hühnerfiletstreifen, echtes steirisches Kernöl	
DROI SALAT	12,90
Salate, gratinierter Hausbrottoast mit Bauchspeck vom Duroc-Schwein & Raclettekäse, Chili- Topfenbällchen, Hausdressing	

VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLE VEGAN	8,60
mit Gemüse, Sesam & Leinsamen gefüllt, dazu Kimchi	
PONGAUER FLEISCHKRAPFEN (1 STÜCK)	8,60
mit Sauerkraut	

VEGETARISCH/VEGAN

GEFÜLLTE KASPRESSKNÖDEL 12,90
mit Röstgemüse, Bergkäse, Kräuter-Sauerrahmdip & Salat

VEGANE NUDELPFANNE 13,90
mit mediterraner Gemüsesauce, Rucola, Schmortomate
und Salat

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

„ROSNERKÖPFL-CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN 18,90
mit hausgeräuchertem Bio-Speck vom Pinzgau-Rind, Bergkäse,
Zwiebel, Pfefferoni, Erdäpfelsalat & Preiselbeeren

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,90
im Butterpfandl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN 14,90
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren

SPEZIALITÄTEN

MARINIERTER LAMMSPIESS* VOM GRILL	18,90
mit Paprikareis, Joghurt-Minze, Knoblauchbaguette und kleinem Salat *von Familie Grünwald, Pfarrwerfen	
DROI BRIOCHE BURGER	17,90
mit Wagyu-Rindfleisch, Hausspeck, Cheddarkäse, Zwiebel, Joghurt-Pfeffer-Dip, Pommes & Salat	
GESMOKTE RINDERWURST	14,90
(Eigenkreation Metzgerei Scharfetter) gegrillt, mit Jalapeno, Cheddarkäse, fermentiertem Rotkraut, Pommes & Dipsauce	

REGIONALES

GEKOCHTES HEIMISCHES RIND	19,90
Tafelspitz & Meisel mit Erdäpfelgröstl, Gemüse & Apfelkren	
GESCHMORTER HIRSCHKEULENBRATEN	18,90
in Rotwein-Powidlsauce, mit Erdäpfel-Schwammerlroulade, Kräutersauerrahm, Apfelrotkraut & Preiselbeer	
FIAKERGULASCH	14,90
vom Werfenwenger Jungrind mit Knödel, Grillwürstel und Spiegelei	

FÜR DIE KLEINEN

GRILLWÜRSTEL MIT POMMES 7,50

„CRISPY FINGERS“ 8,90

gebackene Hühnerbrustreifen mit Pommes & Ketchup

„ALMTALER“ 6,50

hausgemachter Kaspressknödel, kleiner Salat

SÜSSES

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN 7,90

mit Nuss-Nougat-Kern, Schokosauce, Orangencreme

GEBRANNTE MANDELCREME IN KNUSPERTEIG 7,90

mit Buttermilchsorbet & Espresso

ALKOHOLFREIES

MONTES PERLEND	0,75 l	6,80
	0,33 l	3,40
MONTES STILL	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,40
 COCA COLA	0,3 l	3,80
COCA COLA ZERO	0,33 l	3,80
ALMDUDLER	0,33 l	3,80
ZITRONENLIMONADE	0,3 l	3,80
ORANGENLIMONADE	0,3 l	3,80
SPEZI	0,3 l	3,80
 SODA ZITRONE	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,40
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT SODA	0,5 l	3,90
	0,3 l	
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT QUELLWASSER	0,5 l	3,50
	0,3 l	3,40
 APFELSAFT	0,3 l	3,80
APFELSAFT SODA	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,60
APFELSAFT QUELLWASSER	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,30
 RAUCH SÄFTE	0,2 l	3,60
Marille, Johannisbeere, Multivitamin		
RAUCH SÄFTE MIT SODA	0,3 l	3,60
Marille, Johannisbeere, Multivitamin	0,5 l	4,50
RAUCH SÄFTE MIT QUELLWASSER	0,3 l	3,30
Marille, Johannisbeere, Multivitamin	0,5 l	4,10

ALKOHOLFREIES

PREISELBEER-INGWER-LIMONADE	HAUSGEMACHT	0,5 l	4,50
PFIRSICHEISTEE	HAUSGEMACHT	0,5 l	4,50
SCHWEPPES BITTER LEMON		0,2 l	3,60
SCHWEPPES BITTER TONIC		0,2 l	3,60
RED BULL CLASSIC		0,25 l	4,60
RED BULL WINTER EDITION BIRNE-ZIMT		0,25 l	4,60
DROIERLEI COCKTAIL	ALKOHOLFREI	0,3 l	4,80

KAFFE, TEE & WARMES

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
VERLÄNGERTER	3,40
MELANGE	4,20
CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	4,60
KAKAO	3,90
KAKAO MIT SCHLAG	4,10
SONNENTOR – DER FEINE EARL GREY	3,80
SONNENTOR – LADY GREEN	3,80
SONNENTOR – CHAI GEWÜRZTRAUM	3,80
SONNENTOR – PFEFFERMINZE	3,80
SONNENTOR – GUTE LAUNE KRÄUTERTEE	3,80
SONNENTOR – DURCHATMEN IM WALD KRÄUTERTEE	3,80
CHAI LATTE	4,50

BIERE

STIEGL HELL	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
TRUMER ORIGINAL ZWICKEL	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
BIER DES MONATS – MURAUER MÄRZEN	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
DIE WEISSE AUS SALZBURG HELL	0,5 l	5,40
	0,33 l	4,30
ALDERSBACHER ALTBAYERISCHES WEIZEN	0,5 l	5,80
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
STIEGL FREIBIER	0,33 l	3,90
STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	4,80
WILDSHUT BIO-PERLAGE	0,75 l	39,00
	1,5 l	62,00

SPRITZIGES

SPRITZER WEISS	0,25 l	3,50
SPRITZER ROT	0,25 l	3,50
SOMMERSPRITZER	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,60
VENEZIANO		6,90
Aperol/Prosecco/Orange/Olive		
HUGO		6,20
Prosecco/Holundersirup/Limette		

WEIN

GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“ <small>BIO</small>, 2022	0,125 l	5,10
Weingut Mantlerhof, Kremstal		
RIESLING „VON DEN TERASSEN“ <small>BIO</small>, 2022	0,125 l	5,50
Weingut Vitikult Moser, Kremstal		
WELSCHRIESLING, 2022	0,125 l	5,10
Weingut Franz Sommer, Mörbisch, Leithaberg		
GELBER MUSKATELLER „FAUNA“, 2022	0,125 l	5,30
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark		
ROSE IN THE BLOOM, 2022	0,125 l	4,90
Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee		
ZWEIGELT <small>BIO</small>, 2022	0,125 l	5,10
Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee		
PELOFINO, 2021	0,125 l	5,10
Fattoria Le Pupille, Toskana		

SPIRITUOSEN

GRAPPA NONINO ORAZIO	2 cl	5,50
AVERNA	4 cl	6,80
VOGELBEERE vom Hungerbichl	2 cl	6,40
BIRNE vom Hungerbichl	2 cl	3,90
BAUERNOBSTLER vom Hungerbichl	2 cl	3,20
ALTE MARILLE Prinz	2 cl	4,20
ZIRBE hausgemacht	2 cl	4,20
NUSS Bauer	2 cl	4,20

UNSERE REGIONALEN PARTNER

BIOBAUERNHOF SCHRECKGUT

Familie Mayer, Bischofshofen

WENGANGUSTA

Familie Ganglberger, Werfenweng

FAMILIE GRÜNWALD

Pfarrwerfen

METZGEREI RETTENSTEINER-SCHARFETTER

St. Johann/Pg.

KENDLHOF

Familie Weißbacher, Werfenweng

WEITERE HEIMISCHE BAUERN

FISCHSPEZIALITÄTEN GRÜLL

Familie Grüll, Grödig

DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Adnet