

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	

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

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

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VEGETARISCH/VEGAN

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

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

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

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

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL <small>VOM KALB</small> im Butterpfandl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	23,90
---	--------------

GEBACKENES SCHNITZEL <small>VOM SCHWEIN</small> mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	14,90
---	--------------

SPEZIALITÄTEN

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

REGIONALES

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

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

FÜR DIE KLEINEN

GRILLWÜRSTEL MIT POMMES	7,50
„CRISPY FINGERS“ gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes & Ketchup	8,90
„ALMTALER“ hausgemachter Kaspressknödel, kleiner Salat	6,50

SÜSSES

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN mit Nuss-Nougat-Kern, Schokosauce, Orangencreme	7,90
GEBRANNT MANDELCREME IN KNUSPERTEIG mit Buttermilchsorbet & Espresso	7,90

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

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

ALKOHOLFREIES

PREISELBEER-INGWER-LIMONADE <small>HAUSGEMACHT</small>	0,5 l	4,50
PFIRSICHEISTEE <small>HAUSGEMACHT</small>	0,5 l	4,50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 l	3,60
SCHWEPPE'S 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 <small>ALKOHOLFREI</small>	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

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

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		

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

WEIN

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

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

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

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 Grill, Grödig

DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Adnet

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.