

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

... mit Frittaten oder Nudeln	A,C,G,L	4,00
... mit Bärlauch frittaten	A,C,G,L	4,00
... mit Leberknödel	A,C,G,L	4,50
Bärlauch cremesuppe	A,C,G,L	5,00
Speckknödelsuppe	A,C,G,L,M,O	6,00

Liebe Gäste!

Auf unserer Speisekarte finden Sie keinerlei Fertigprodukte, soweit als möglich wird alles hausgemacht. Alle unsere Salate sind hausgemacht und werden stets mit marktfrischen Produkten zubereitet.

Wie in jeder guten Küche werden alle Speisen frisch zubereitet.

Daher bitten wir um Verständnis, wenn an stark frequentierten Tagen eine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Team ist stets bemüht Ihnen unsere Speisen und Getränke so rasch als möglich zu servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns!



A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Soja,
G Milch und Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupine,
R Weichtiere, **(-)** keine Allergene anzuführen

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. März 2023

Fertige Speisen, Traditionelle Gerichte

Speckknödel mit Sauerkraut	A,C,G,L,M,O	10,00	
Hascheeknödel mit Sauerkraut	A,C,G,L,M,O	11,00	
Ritschert, Kärntner Eintopfgericht aus Rollgerste, Kichererbsen, roten Bohnen und Gemüse, serviert mit Salzerdäpfeln	A	10,50	
Linsen mit Serviettenknödel und hartgekochtem Ei	A,C,G	10,50	
Karotten-Fisolengulasch, Eintopfgericht aus Karotten und Fisolen, serviert mit Salzerdäpfeln	(-) 	10,50	
Beuschel vom Schwein, mit Serviettenknödel	A,C,G,L,O	13,00	
Jägerlinsen, Linsen mit Gulaschfleisch, Serviettenknödel und Ei	A,C,G,L	12,50	
Schweinsgulasch mit Serviettenknödel	A,C,G,L	11,00	

Hüttenchips (-)
mit Schnittlauchsauce (C,G,L,M)
3,50

Beilagen, Salate, Erdäpfeln, Reis oder Knödel	A,C,G,F,L,M,O	3,50
---	---------------	------

Gebackenes, Gebratenes und Kaltes

Original Wiener Schnitzel, vom Schweinskarree mit gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	13,00	
Hühnerschnitzel, gebacken mit gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	14,00	
Schweinsbraten, Schweinsbauch und Schopf, serviert mit Sauerkraut und Serviettenknödel	A,C,G,L,M,O	12,50	
Hausgröstl, würziges Pfannengericht aus verschiedenen Knödeln, Faschiertem, Erdäpfeln, Schweinsbraten und Eiern. Mit gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	12,00	
Gebackenes Gemüse, mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce	A,C,G,L,M,O	12,00	
Jägerjause, kalte Platte mit Blunzn, Kaminwurzn, kaltem Schweinsbraten, Speck, Bergkäse, Pfefferoni, Butter, hartem Ei und Brot	A,C,G,M,O	15,00	
Salatplatte, große Platte mit saisonellem Salat, hartgekochtem Ei und Semmel	A,F,C,G,L,M,O	12,50	



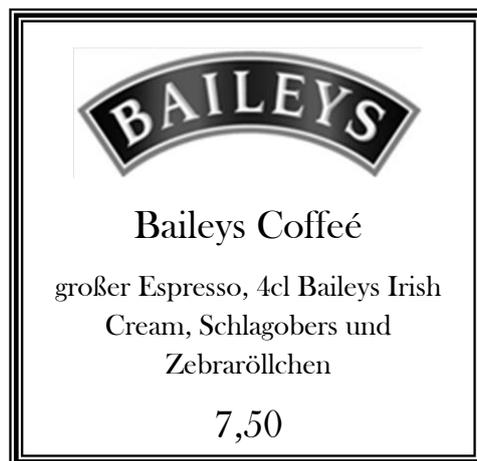
Bärlauch-Gemüselaiibchen, C,G,L,M,O
 hausgemachte Laibchen aus Bärlauch, Gemüse, Kräutern, Käse und Erdäpfeln.
 Dazu hausgemacht Knoblauch-Kräutersauce und gemischter Salat
 11,00

Bärlauchknödel, A,C,G,L,O
 Knödel aus Erdäpfelteig mit Bärlauch-Frischkäsefülle, mit Rot- und Sauerkraut
 12,00

Bärlauchschnitzel, A,C,G,L,M,O
 Schnitzel vom Schweinskarree in Bärlauchpanade, mit Hüttenchips
 14,50

Kaffee & Tee

Melange, klassischer Wiener Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	G	4,00
Cappucino, italienische Kaffeespezialität aus einem Espresso und Milchschaum	G	4,00
Häferlkaffee, kleiner Espresso mit einer Extraportion Milchschaum	G	4,50
Café Latte Machiato, Glas heiße Milch mit Milchschaum und einem Espresso	G	4,80
Kleiner Brauner/Espresso	G/-	3,20
Großer Brauner/Espresso	G/-	4,80
Verlängerter Brauner/Espresso	G/-	3,50
Einspanner, großer Espresso mit Schlagobers	G	5,50



Kakao	G	3,50
Hagebutten-, Fenchel-, Pfefferminz-, Schwarz-, Früchte-, Grüner - oder Kamillentee	-	3,00
Haustee in der Kanne, natürlicher Tee aus verschiedenen Kräutern aus dem eigenen Garten. Serviert in der Teekanne	-	4,00
Teewasser	-	2,00
Schlagobershaube am Kaffee	G	1,00
Portion frisch gepresste Zitrone	G	1,00
2cl Rum	G	2,00

alle Kaffeevariationen sind auch koffein- und laktosefrei erhältlich

Hausgemachte Mehlspeisen

Handgewutzelte Mohnnudel mit Quittenmus, Hollerkoch, Apfelmus oder Zwetschkenröster	A,C	7,50
Warmer Topfenkuchen	A,C,G	4,00
Handgezogener Apfelstrudel	A	4,00
Haustorte, Schokotorte mit gemischter Hausmarmelade	A,C	4,00
Mohntorte	A,C	4,00
Vollkorn Fruchtekuchen mit kandierten Früchten	A,C,H	3,50



... mit Schlagobers G + 1,00

... mit Vanillesauce A,C,G + 1,50

... mit Apfel- oder Quittenmus, Hollerkoch oder Zwetschkenröster G + 1,50

Eisspezialitäten

... in Glas oder Tasse

Eiskaffee oder Eisschokolade, Vanilleeis, schwarzer Kaffee
oder Kakao mit Schlagobers und Holhippen A.C,G 5,50

Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit heißem kleinen Espresso A.C,G 4,50

Irish Ball, eine Kugel Vanilleeis mit
4cl Tullamore Dew Irish Whiskey



A.C,G 7,50

... im Eisbecher

Coup Dänemark, Vanilleeis mit Schlagobers, Schokosauce und Eiswaffel A.C,G 5,00

Steirer Eis, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Eiswaffel A.C,G 5,00

Hauseisbecher, Vanilleeis mit hausgemachtem Himbeerragout,
Schlagobers und Eiswaffel A.C,G 6,00

Eierlikörbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers,
Zebraröllchen und Eiswaffel A.C,G 6,00

Zwergelbecher, Vanille- & Schokoladeneis mit Schlagobers,
Smarties und Eiswaffel A.C,G 4,00



Holhippen (3 Stk.) A.C,G 1,50

Eiswaffel (5 Stk.) A.C,G 1,50

Gerne erhalten Sie Eskimoeis in unserem Kiosk oder an der Schank

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb	0,25l (-)	3,00
Apfel-Hollerblütensaft, Bio Apfelsaft mit hausgemachtem Hollersaft	0,25l (-)	3,00



Hausgemachte Fruchtsäfte (-)

Apfel-Orange-Karotte
Apfel-Quitten
Erdbeer-Apfel-Banane
Marille-Kirsch-Apfel
Pfirsich-Apfel-Himbeer
Apfel-Weintraube-Ribisel

0,25l 3,50

Limonaden und Mineralwasser

Almdudler oder Almdudler zuckerfrei	0,33l Flasche (-)	3,20
Keli, Cola, Cola zuckerfrei, Himbeer, Ananas, Marakuja oder Orange	0,33l Flasche (-)	3,20
Hausgemachter Eistee Zitronenmelisse	0,33l Flasche (-)	3,20
Vöslauer Mineralwasser, prickelnd oder still	0,33l Flasche (-)	3,20
Sodawasser	0,25l (-)	1,40
Granderwasser	0,25l (-)	0,80

Jugendgetränke

Hollerlimonade, aus eigener Erzeugung mit Kohlensäure)	0,25l (-)	1,90
Soda-Zitrone, mit frisch gepresster Zitrone	0,25l (-)	1,90

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. März 2023



Biere & Radler

Pils, hell, dunkel oder gemischt, vom Fass

Krüge, 0,5l (A) 4,60

Seidel, 0,3l (A) 3,10

Holler Radler, vom Fass

Krüge, 0,5l (A) 4,60

Seidel, 0,3l (A) 3,10

Export

Flasche, 0,5l (A) 4,20

Luftikus (Alkoholfrei)

Flasche, 0,5l (A) 4,20



Spezial hell, vom Fass



Krüge, 0,5l (A) 4,90

Seidel, 0,3l (A) 3,30

Weißbier, hell, dunkel oder Alkoholfrei

Flasche, 0,5l (A) 4,60



Naturradler, Zitrone

Flasche, 0,5l (A) 4,50

Gustl Kellerbier, „Zwickl“

Flasche, 0,5l (A) 4,50

Ruperti Dunkel, das karamelfarbene

Flasche, 0,5l (A) 4,50

Suffikator, dunkler Doppelbock

Flasche, 0,5l (A) 5,20

Hallgrafenbock, helles Bockbier



Flasche, 0,5l (A) 5,20

Wein & Most

Blauer Portugieser oder Grüner Veltliner	(o)	1/8l	2,50
G'spritzter weiß oder rot	(o)	1/4l	3,20
Kriacherlspritzer, G'spritzter mit Kriacherlsaft	(o)	1/4l	3,70
Bauernmost, Apfel-Birnenmost	(o)	1/4l	3,00
G'spritzter Most	(o)	1/4l	2,20

Wein aus der Bouteille

Zweigelt „Ried Neuberg“	(o)	1/8l	3,80
		Flasche 0,75l	22,80
Riesling „Ried Steinperz“	(o)	1/8l	3,80
		Flasche 0,75l	22,80

Winzerhof Kurzreiter, Retz/Unternalb

Sekt und Prosecco

Schlumberger Brut oder Rosé	(o)	Flasche 0,7l	36,00
Schlumberger Piccolo, Brut	(o)	Flasche 0,2l	9,80
Risecco	(o)	Flasche 0,7l	12,90

Gebrenntes, Angesetztes, Bitter

Gerti und Peter Hundsbichler, Grünalm, Zillertal

Kirschbrand, Meisterwurz, Alm Heuschnaps, Zirbenbrand, Enzian oder Williams Birne	(+)	2 cl	2,50
--	-----	------	------

Selbst Angesetztes

Fichte, Brennnessel, Nuss, Holler oder Buchenblatt	(+)	2 cl	2,50
---	-----	------	------

BITTER

Ramazotti (+), Fernet-Branca (o)		2 cl	3,00
----------------------------------	--	------	------

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. März 2023