



Für den kleinen Hunger

Erdäpfelpuffer

bunte Blattsalate mit Himbeermarinade
gebratene Garnelen

Carpaccio vom Ennstalrind

Wildkräuterpesto, Bergkäsespäne

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Aus unseren Suppentöpfen

Hausgemachte Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberspätzle

Eierschwammerlrahmsuppe

mit Erdäpfel und Majoran

Spargelcremesuppe

mit Obershaube



Burger voll im Trend



„Steak Burger“

180 g Filetsteak vom Ennstalrind
Salatblatt, Grilltomate, knusprige Speckscheiben
Cocktailsauce

„Da`Steirer“

Hendlbrustfilet in der Kürbiskernpanier
Salatblatt, frischer Kren, Tomaten
Kernölmayonnaise

„Pulled Pork“

15 Stunden gegarte Schweineschulter
Salatblatt, Tomaten, gegrillter Maiskolben
Barbecue-Sauce

„Fisch Burger“

150g gebratenes Forellenfilet, Gurkenscheiben,
getrocknete Tomaten, Rucola,
Gremolata-Mayonnaise

Zu diesen „Burgern“ servieren wir Süßkartoffel-Pommes
und hausgemachtes Ketchup.
Auf Wunsch servieren wir die Burger auch gerne
ohne Brot oder ohne Pommes - € 1,00.



Unsere Klassiker

Braunhofpfandl

Schweinemedallions vom Grill
Schwammerlrahmsauce
Butterspätzle

Filetvariation

Rind, Hendl und Schwein
Speckbohnen, Bauernfritt'n
Kräuterbutter

Eierschwammerlrostbraten vom Grill

gebratener Serviettenknödel
Sauerrahm

Edelragout vom Reh

Bärlauchspätzle
Preiselbeeren



Burger voll im Trend



„S`Dirndl“

160 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind
mit Cheddarkäse
geschwenkter grüner Spargel, Sprossen
Limetten-Sauerrahm

„Da`Bua“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind scharf gewürzt
Rucola, Tomaten,
knusprige Speckscheiben, Pfefferoni,
Hot Salsa

„Unser Burger“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind im Speckmantel
Salatblatt, Tomaten, gebackene Zwiebelringe, eingelegte
Eierschwammerl, karamellisierte Senfzwiebel

„No Meat Burger“

würziges Grünkernlaibchen
mit süßem Senf, Birnenscheiben
und Camembert überbacken
Rucola, hausgemachtes Curry-Ketchup

Zu diesen „Burgern“ servieren wir Bauernfritt`n
und hausgemachtes Ketchup.



Süße Verführungen

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladensauce
Mandelsplitter, Schlagobers

Panna-Cotta

auf Kirschen-Honigragout

Parfait vom Latte Macchiato

kleiner Schokoladenkuchen, Haselnuss-Chutney

Beeriger Geist

eine Kugel Johannisbeer-Sorbet in Heidelbeerlikör
mit Limette, Ingwer und Wacholder

Almeisbecher

Zirben-Almkaffee-Himbeereis
vom Biobauern Feuchter

Topfenstrudel mit Marillen und Vanillesauce

Inklusivpreise

Wir informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren Produkten.