

von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.30 – 21.00 Uhr

## Vorspeisen und Salate

<b>Salate und Rohkost vom Buffet</b> AICIFIKINILIJIHII <b>oder</b> <b>kleiner Salatteller aus der Küche</b> FIMILIIJIC	€ 8,50 € 6,50
<b>Zarte Blattsalate</b> <b>mit gebeizter Gänsebrust und Preiselbeermarinade</b> DICIJIMINIKIL	€ 16,50
<b>Gebratene Garnelen</b> <b>mit Glasnudeln, Wakame-Salat und Asiadip</b> LIFIJIKIN	€ 21,00
<b>Gasteiner Schinkenspeck</b> <b>mit Mozzarella, Tomaten und Nußpesto</b> LIFIJIKIN	€ 17,00
<b>Gewürzlachs</b> <b>mit Wasabi-Creme und Dillsenfauce</b> HIMINIKIJIII	€ 19,00
<b>Trockenfleisch vom Nationalparkrind</b> <b>mit luftgetrocknetem Bauernschinken und Essiggemüse</b> LIJIFII	€ 19,00
aus der Suppenküche	
<b>Klare Tafelspitzbouillon</b> <b>mit traditioneller Einlage</b> CIMINIEIJ <b>oder</b> <b>Kartoffel-Pilz-Schaumsuppe</b> HIMILINIJIIIC	€ 4,50 € 5,50
<b>Tagesempfehlung auf Anfrage</b>	€ 4,50

## Gerichte für den kleinen Hunger

<b>Spaghetti mit Kräuterrahmpilzen</b> <b>oder Tomaten Basilikumsauce</b> JIAIEIILIMIC	€ 12,00
<b>Kräuter-Risotto mit saisonalem Gemüse</b> JICILIMII <b>oder</b> <b>mit gebratenen Hühnerbruststreifen</b> JIL	€ 12,50 € 19,50
<b>Frisches Marktgemüse</b> <b>mit Sprossen und Kräutern</b> <b>aus der Wok-Pfanne</b> FIMINIKIC	€ 14,00

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

## Aus dem Wasser

**Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Soja-Gemüse und Soba-Nudeln** € 24,00  
DIHIMIKINILICIJII

**Zanderfilet mit Steingarnelen,  
Speckgraupen und Thymiangemüse** € 28,50  
HIDIBIHII

*Tagesempfehlung auf Anfrage*

## Hauptspeisen

**Feines vom Weidelamm  
mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebelbohnen** € 32,00  
DIHIMIKINILICIJII

**Filetspitzen vom Jungschwein  
mit Schnittlauch-Nockerln und geräuchertem Sauerrahm** € 24,00  
LIJIAIEII

**Gegrilltes Rinderfilet  
mit Pfefferrahmsauce und frischem Marktgemüse** € 34,00  
JIIMIL

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** € 19,00  
AIEIL

## Zum Nachtisch

**Erlesene Käsevariation  
mit Früchte Chutneys, Gebäck und Gewürzsenf** € 12,50  
DIHIMIKINILICIJII

**Kaiserschmarrn  
mit Rumrosinen, Steinfrüchteröster und Karamelleis** € 12,50  
AIEIJILIIKIMIN

**Grieß-Auflauf  
mit Himbeersorbet und eingelegten Zwergorangen** € 9,00  
AIEIJILII

**Gemischter Sorbet Teller mit Früchtespiegel** € 9,00  
LII

**Schokoladen-Parfait  
mit Gewürz-Mandarinen** € 9,00  
AIEIJIIKILIMIN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Franz Huick-Küchenchef und sein Team

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

from 12.00 – 14.00 o'clock and from 18.30 – 21.00 o'clock

## Cold starters and salads

<b>Salads and raw food from the buffet</b> AICIFIKINILIJIHII	<b>€ 8,50</b>
<b>Or</b>	
<b>Small salad plate</b> FIMILIIJIC	<b>€ 6,50</b>
<b>Lettuce with stained goose breast and cranberry marinade</b> DICIJIMINIKIL	<b>€ 16,50</b>
<b>Fried shrimps with glass noodles, wakame salad and Asian dip</b> LIFIJIKIN	<b>€ 21,00</b>
<b>Gastein's bacon with mozzarella, tomato and nut pesto</b> LIFIJIKIN	<b>€ 17,00</b>
<b>Spiced salmon with wasabi cream and dill mustard sauce</b> HIMINIKIJIIIL	<b>€ 19,00</b>
<b>Dried meat from regional beef with dried ham and pickled vegetables</b> LIJIFII	<b>€ 19,00</b>

## Various soups

<b>Clear boiled beef bouillon with traditional filler</b> CIMINIEIJ	<b>€ 4,50</b>
<b>or</b>	
<b>Potato mushroom cream soup</b> HIMILINIJIIC	<b>€ 5,50</b>
<b>Please ask our waiters about our daily soup</b>	<b>€ 4,50</b>

## Dishes for small appetite

<b>Spaghetti with herb cream mushrooms or tomato-basil sauce</b> JIAIEIILIMIC	<b>€ 12,00</b>
<b>Herb risotto with season vegetables</b> JICILIMII	<b>€ 12,50</b>
<b>or</b>	
<b>with roasted chicken breast slices</b> HIL	<b>€ 19,50</b>
<b>Fresh vegetables with sprouts and herbs from wok</b> FIMINIK	<b>€ 14,00</b>

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

## Culinary delights from lake and sea

**Fried salmon trout with soya vegetables and soba noodles** € 24,00  
DIHIMIKINILICIJII

**Pikeperch fillet**  
**with shrimps, bacon barley and thyme vegetables** € 28,50  
HIDIBIHII

*Please ask our waiters about our daily offer*

## Austrian and regional delicacies

**Medium lamb with rosemary potatoes and onion beans** € 32,00  
DIHIMIKINILICIJII

**Fillet tips of pork with chive dumpling and smoked sour cream** € 24,00  
LIJIAIEII

**Grilled beef fillet**  
**with pepper cream sauce and fresh vegetables** € 34,00  
JIIMIL

**„Wiener Schnitzel“ Escalope of veal**  
**with parsley potatoes and cranberries** € 19,00  
AIEIL

## Delicacies and desserts

**Fine cheese variation**  
**with fruit chutneys, pastries and spiced mustard** € 12,50  
DIHIMIKINILICIJII

**„Kaiserschmarrn“**  
**mit rum raisins, roasted drupes and caramel ice cream** € 12,50  
AIEIJLIIKIMIN

**Semolina soufflé**  
**with raspberry sorbet and pickled orange** € 9,00  
AIEIJLII

**Mixed sorbet plate with fruit stew** € 9,00  
LII

**Chocolate parfait with seasoned mandarine** € 9,00  
AIEIJIIKILIMIN

We hope you enjoy your meal  
and look forward to your next visit in our restaurant!  
Franz Huick – Chef & Team

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxide und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

## Alpin-Snack ab 16.00 Uhr

<b>Pfeffercremesuppe mit Gebäck</b> JIIIAILIC	€ 5,00
<b>Klare Rindsuppe mit Gemüse, Ochsenhüferl und Nudeln</b> CILIM	€ 5,00
<b>Sandwich vom Maishuhn, Räucherlachs oder Schinkenspezialitäten</b> CIAIIILIFIN	€ 8,50
<b>Rahmbrie, Bergkäse und Edelschimmelkäse mit Früchterelish und Gebäck</b> CILIMIAII	€ 12,00
<b>Penne all'Arrabiata mit Parmesan</b> AIEIJIIIKILIMIN	€ 12,00
<b>Frankfurter mit Senf, Kren und Jourg Gebäck</b> FIAIL	€ 5,00
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b> EILINIKIJII	€ 3,50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> I	€ 5,00

## Alpin-Snack after 4.00pm

<b>Pepper cream soup with bread</b> JIIIAILIC	€ 5,00
<b>Clear bouillon with vegetables, ox meat and noodles</b> CILIM	€ 5,00
<b>Sandwich of corn chicken, smoked salmon or ham specialties</b> CIAIIILIFIN	€ 8,50
<b>Cream cheese, alpine cheese, mould cheese with fruit relish and bread</b> CILIMIAII	€ 12,00
<b>Penne all'Arrabiata with parmesan</b> AIEIJIIIKILIMIN	€ 12,00
<b>Viennese sausages with mustard, horseradish and bread</b> FIAIL	€ 5,00
<b>Mixed ice cream with whipped cream</b> EILINIKIJII	€ 3,50
<b>Fresh fruit salad</b>	€ 5,00

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse