

# Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!  
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,  
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.  
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

Wir verwenden alle angeführten ALLERGENEN STOFFE.  
Trotz hygienisch-sorgfältiger Arbeit können  
Kreuzverbindungen nicht ausgeschlossen werden.

Mit bestem Dank  
Charly und seine Mitarbeiter

Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir bei Gruppen  
ab ACHT PERSONEN nur mehr  
EINE GESAMTRECHNUNG  
ausstellen.



Gluten	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnuss	E	Soja	F
Milch	G	Nüsse	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Sulfite	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

# Vorspeisen

## **Carpaccio** € 17,50

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit  
Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette  
*Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette* ACGO

## **Warmer Schafkäse** € 8,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade  
*Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade* GO

## **Mozzarellasticks (3 Stk.)** € 7,20

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip  
*Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip* ACEGMO

## **Gebackene Garnelen (4 Stk.)** € 12,50

serviert auf Salatgarnitur und Sweet-Chili-Sauce  
*Battered fried prawns with sweet chili sauce* HMO

# Suppen

## **Grießnockersuppe** € 5,70

*Beef bouillon with semolina dumpling* AC

## **Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel** € 5,70

*Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling* ACG

## **Frittatensuppe** € 5,50

*Beef bouillon with thinly sliced crêpes* ACG

## **Rinderkraftsuppe mit Nudeln** € 5,50

*Beef bouillon with noodles* AC

## **Knoblauchrahmsuppe** € 5,70

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons  
*Cream of garlic soup with croûtons* AG

## **Tomatensuppe** € 5,50

*Tomato soup* A

# Gesund und vitaminreich

Alle Salate werden mit French-Dressing (C M O) serviert!

## **Griechischer Hirtensalat** € 14,00

bunte Blattsalate mit würzigem Feta, Oliven, Tomaten und Gurken C G M O

*Mixed lettuce, feta, olives, tomatoes and cucumber*

## **Fasst's Avocadosalat** € 15,00

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit C G M O

Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl

*Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade*

## **Oma's Spezialität** € 14,50

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten, A C G M O

gemischten Salatteller

*Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad*

## **Backhendsalat** € 16,50

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten, A C M O

Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl

*Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing*

## **Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“** € 16,00

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten C M O

*Grilled chicken strips on a crisp seasonal lettuce*

## **„Marie Antoinette“** € 18,00

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei, A C M O

Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons

*Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons*

**Kleiner gemischter Salat** € 5,50

*Small mixed salad*

**Großer gemischter Salat** € 8,50

*Large mixed salad*

**Kleiner Blattsalat** € 5,00

*Small green salad*

**Tomatensalat mit Zwiebel, Ruccola** € 7,00

Balsamico und Olivenöl C L M O

*Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil*

...dazu vielleicht  
ein Knoblibrot?  
€ 4,50  
*Garlic bread*

# Schnitzel und mehr ...

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;  
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen

*Please note: these meals come without any accompanying side dishes.  
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments.*

## **Champignon-Rahmschnitzel** € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG  
*Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce*

## **Rahmschnitzel** € 13,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG  
*Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce*

## **Bauern-Schnitzel** € 15,00

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) mit gekochtem Ei, C G L O  
gebratenem Speck und Käse überbacken  
*Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese*

## **Schnitzel „Madagaskar“** € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer Pfefferrahmsauce A G L O  
*Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy pepper sauce*

## **Zwiebelrostbraten** € 18,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A  
*Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy*

## **Jägerrostbraten** € 19,00

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G  
*Venison schnitzel (not crumbed) in a cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions*

## **Cordon Bleu „Tiroler Art“** € 17,50

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat A C G  
und Schafkäse, dazu Preiselbeeren  
*Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries*

## **Cordon Bleu** € 15,50

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt, A C G  
dazu Preiselbeeren  
*Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese, served with cranberries*

## **Wiener Schnitzel** € 14,00

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC  
*Crumbed pork schnitzel with cranberries*

Für eine kleinere Portion  
ziehen wir € 1,00 ab.  
*Smaller portions available for € 1,00 less.*

# Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch  
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“  
gebraten; Gramm in Rohgewicht

*Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“*

<b>Rib-Eyesteak</b> mit Fettauge, dazu Kräuterbutter <i>with herb butter</i>	250g	€ 35,00
<b>Rumpsteak</b> aus der Lende mit Kräuterbutter <i>with herb butter</i>	200g 300g	€ 25,00 € 35,00
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> serviert im Speckmantel <i>pork filet medaillons wrapped in bacon</i>		€ 18,00
<b>Hirsch-Steak</b> serviert mit Preiselbeeren <i>venison steak with cranberries</i>	250g	€ 35,00
<b>Grillteller</b> Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter Bratwurst, Kräuterbutter und Senf <i>Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard</i>		€ 18,00
<b>Holzfäller-Steak</b> vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken <i>Pork steak topped with tomatoes and grilled cheese</i>		€ 17,00 G
<b>Surf &amp; Turf</b> Wählen Sie Ihr Steak, wir servieren Ihnen auf Wunsch BR	1 Garnele <i>king prawn</i> 2 Garnelen 3 Garnelen	€ 3,00 € 5,00 € 8,00

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;  
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen  
*Please note: these meals are served without any accompanying side dishes.  
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

## ...aus den Gewässern

<b>Gebackener Kabeljau</b> <i>Battered and fried codfish</i>		€ 17,00 ACG
<b>Zanderfilet</b> vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled perch filet with herb butter</i>		€ 17,00 AD

<b>Hühner-Wrap</b>	<b>€ 17,00</b>
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
<b>Spinat-Wrap</b>	<b>€ 16,90</b>
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
<b>Garnelenspaghetti</b>	<b>€ 16,80</b>
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
<b>Safran-Rahmspaghetti</b>	<b>€ 15,50</b>
mit Schinken verfeinert, dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy saffron and ham sauce with parmesan cheese</i>	ACG
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>€ 11,20</b>
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
<b>„Veggie“-Burger</b>	<b>€ 12,00</b>
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce</i>	ACGN
<b>Fisch-Burger</b>	<b>€ 15,50</b>
Gebackenes Kabeljaufilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed fish filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGD
<b>XL-Chicken-Burger</b>	<b>€ 15,50</b>
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
<b>Hirsch-Burger</b>	<b>€ 16,00</b>
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
<b>Fassl-Burger „Spezial“</b>	<b>€ 15,50</b>
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

# Beilagen

<b>Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip</b>		ACGO	€ 4,50
<b>Pommes frites mit Ketchup und Mayo</b>	<i>chips</i>	CO	€ 4,00
<b>Petersilkartoffel</b>	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
<b>Bratkartoffel</b>	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,00
<b>Spaghetti</b>		AC	€ 4,00
<b>Spätzle</b>		AC	€ 4,00
<b>Grillgemüse</b>	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
<b>Blattspinat (ohne Knoblauch)</b>	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,20
<b>Speckbohnen</b>	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,20
<b>Maiskolben mit Kräuterbutter</b>	<i>corn on the cob</i>		€ 4,60
<b>Knoblauchbrot</b>	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
<b>Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip</b>		ACG	€ 4,20
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
<b>Rahmsauce</b>	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
<b>Champignonrahmsauce</b>	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
<b>Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)</b>		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
<b>Pfefferrahmsauce</b>	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
<b>Natursauce</b>	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
<b>Kräuter-Dip</b>	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
<b>Preiselbeeren</b>	<i>cranberries</i>		€ 1,50
<b>Parmesan</b>	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
<b>Weißbrot</b>	<i>white bread</i>	A	€ 1,00

# Hits only for Kids

**ab 15 Jahren:  
+ € 2,50**



## **5 Stk. Chicken Nuggets**

mit Pommes frites *with chips*

**€ 7,50**

ACGO

## **4 Stk. Fischstäbchen**

mit Pommes frites *fish fingers, chips*

**€ 7,00**

ACD

## **Kinder - Wiener Schnitzel**

mit Pommes frites *with chips*

**€ 9,50**

AC

## **Kinder - Burger**

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites  
*With lettuce, tomato, burger sauce and chips*

**€ 7,00**

ACG

## **Kinder - Chicken-Burger**

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites  
*Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips*

**€ 8,20**

ACG

## **Kinder-Spätzle**

mit Rahmsauce *kids sized Spätzle with a cream sauce*

**€ 6,20**

ACG

## **Kinderspaghetti Bolognese**

mit Parmesan

**€ 6,20**

ACG

## **Kinder-MINI-Eis**

**€ 3,00**

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne

*1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream*

## **Kinder-MAXI-Eis**

**€ 4,80**

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

*1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream*





# Desserts

<b>Cheesecake*</b>	<b>€ 7,00</b>
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACGH
<b>Creme brûlée</b>	<b>€ 6,80</b>
nach Art des Hauses	ACG
<b>Brownies</b>	<b>€ 7,50</b>
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACG
<b>Panna Cotta</b>	<b>€ 6,80</b>
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
<b>Palatschinken mit Marillenmarmelade</b>	<b>€ 5,00</b>
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
<b>Eispalatschinken</b>	<b>€ 5,50</b>
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACEGH

## Eis

<b>Eis „spezial“</b>	<b>€ 5,00</b>
1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant <i>1 scoop of vanilla ice cream with pumpkin seed oil and pumpkin seed toffee</i>	ACG
<b>Besoffener Engel*</b>	<b>€ 7,50</b>
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>€ 6,20</b>
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
<b>Coupe Danmark</b>	<b>€ 7,20</b>
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
<b>Heiße Liebe</b>	<b>€ 7,70</b>
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

\* enthält geringe  
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60