

Vorspeisen & Salat/ Starters & Salad

Klassisches Beef Tartare

mit Roten Zwiebelringen und Kapernbeeren,
dazu Toastbrot A/C/M

Beef Tartare with butter, capers, onion and toast bread

€ 13,90

Fingerfood Asia

4 Minifrühlingsrollen, 4 Knuspergarnelen

Sweet Chili & Sojasauce A/B/C/D/F

4 spring rolls, 4 crispy shrimps sweet chili sauce & soya sauce

€ 9,90

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel A/M/O

auf marinierten Tomatenscheiben, Oliven

Grilled sheep cheese with bacon on tomato carpaccio

€ 10,90

Cesar Salat A/D/G/L/M/O

Räucherlachsrosen, Croutons, Cherrytomaten, Parmesan

Smoked Salmon with tomatoes and parmesan

€ 12,90

Gemischter Salat G/M/O Small mixed salad

€ 4,80

Gemischte Blattsalate G/M/O Mixed green salad

€ 4,60

Backhendsalat mit Kernöl A/C/M/O

Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil



€ 11,90

Suppen/ soup

Frittatensuppe A/C/G/L/O

Clear soup with sliced pancakes



€ 4,40

Nudelsuppe A/C/L/O

Clear soup with noodles

€ 4,40

Inklusivpreise

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons A/G/L/O

Garlic cream soup

€ 5,40

Steirischer Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch A/C/L/O

“Styrian soup” Clear soup with beef, noodles and vegetables

€ 7,20

Steirische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons und Kernöl A/C/L/O

“Styrian Onion Soup” with cheese croutons and pumpkin seed oil

€ 5,20

Traditionelles/Traditional

Kasnock´n mit Steirerkäse,

dazu Krautsalat A/C/G/O

“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw

€ 11,90

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten vom Beiried

mit Speckbohnen und Butternockerl A/L/O

Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

€ 17,90

Gordon Bleu mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere A/C/G/L

Cordon Bleu with parsley potatoes and cranberries

vom Schwein/pork

€ 14,90

Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A/C/G/L

Wiener Schnitzel with parsley potatoes

vom Schwein/pork

€ 13,50

Holzhacker Steak

Schweinerückensteaks mit Speck, Zwiebelringen und

Kräuterbutter dazu Speckbohnen und Pommes L/O

Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon and green beans

€ 14,90

Inklusivpreise

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Riesling Schaum/Petersilienkartoffel/Buntes Gemüse D/G/L/O € 17,90
Grilled Salmon trout with parsley potatoes and vegetables

Stadlpfandl

Schweine Medallions/Pfefferrahmsauce/Herzoginnen-
Kartoffel/Speckbohnen A/G/L/M/O € 16,90
Fillet of Pork, pepper sauce, croquettes, bacon-beans

dazu servieren wir ihnen gerne
0,3l Schladminger Märzen,
€ 3,70

International und Trendig

Beef Burger 200g im Sesambrötchen

Knuspriger Speck, Zwiebel und Pikanter Sauce,
Pommes A/C/G/M/N € 12,90
Beef Burger in sesame bread,
crispy ham, onions, burger sauce, with French fries



Burger „Spicy Chicken“

Hühnerfilet gegrillt im Maisschrott-Brötchen, Tomaten,
Mozzarella, dazu Pommes A/C/G € 12,90
Burger “Spicy Chicken” in corn bread
grilled chicken filet, tomato, mozzarella, onions,with French fries

Traditionelle Rips

Knusprige Schweinsripperl
mit Wedges und 2erlei Dipsaucen G/L/M/O
Crispy spare ribs with wedges and sauce dips



€ 15,50

Klassischer Wok

mit Chili und Ingwer, dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O
Classic „Wok“ with chili, ginger and jasmine rice

mit Rinderfiletstreifen/with stir fried beef € 18,90

Steaktoast

Gegrilltes Hendlfilet auf Toastbrot, Speckscheiben,
Zwiebel und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 12,90
Grilled chicken breast on toast with bacon, onion rings and salad

Stadltoast

Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot, Speckscheiben,
Zwiebel und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 17,90
Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion,
herb butter and salad garnish

Pfeffersteak 220g

Herzoginnen Kartoffel, Buntes Gemüse, Pfefferrahmsauce
A/G/L/M/O € 31,90
Beef Steak (220 g) with croquettes, vegetables and pepper sauce

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Cabernet Sauvignon, Weingut Heinrich, Vulcanland
€ 5,20

Vegetarisch/Vegetarian

Spaghetti Pesto Genovese(Basilikum)

Schmelztomaten, Parmesan A/C/G/H/O € 11,90
With tomatoes, basil and Parmesan cheese

Spinat Schafskäse Palatschinke

mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur A/C/G/L € 11,50
Spinach feta cheese pancake with sour cream and salad

Ofenkartoffel mit Grillgemüse

Käse überbacken, dazu Sauerrahmdip A/G/L/O € 9,50
Baked potatoe with grilled vegetables, cheese and sour cream

Für Kids/for kids

Micky Maus

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L € 8,90
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries

Donald Duck

Hühnerfilet Natur mit Kroketten G/O € 8,90
Chicken breast with croquettes

Goofy

Grillwürstel mit Pommes A € 7,90
Grilled sausage with French Fries

Portion Pommes

€ 5,20

Kinder Pommes

€ 3,20

Dessert

Eispalatschinke

mit Schokoladesauce und Schlag A/C/G € 5,80
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

Topfen-Nougat-Knödel

auf süßen Rahm A/C/G € 6,80
Topfen-Nougat-dumplings with sweet cream

Kaiserschmarren

mit Apfelmus A/C/G/O with applesauce € 9,80

Coupe Danmark A/C/G

€ 5,80

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenthaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.