

Unser Mittagstisch / our lunch menu (von 11:30 bis 15:00 Uhr / from 11:30 am to 03:00 pm)

Vorspeisen / starters

Wurst-Käse Salat ^{H,M,L,O}

fein garniert mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie

€ 19,80

Deli Sausage and cheese salad

finely garnished with peppers, onions and parsley

Das „Alter Goldener Berg“ Jausen Brettl ^{G,M,O}

Landjäger, Schinkenspeck, Schopfspeck, 2 Stück feinsten Bergkäse, eingelegtes Gemüse
Bauernschmalz, Senf, Kren, Brot und Butter.

€ 24,20

The "Alter Goldener Berg" snack board

*Landjäger, bacon, Schopfspeck, 2 pieces of the finest mountain cheese, pickled vegetables
farmer's lard, mustard, horseradish, bread and butter.*

Gemischter Salat ^{M,L,O}

Mixed salad

klein / small € 13,90

groß / large € 19,60

Backhendlsalat ^{A,C,G,M,O}

Kartoffel-Vogerlsalat und steirischem Kürbiskernöl

Fried chicken salad

Potato and lamb's lettuce salad and Styrian pumpkin seed oil

klein / small € 22,60

groß / large € 28,60

Unser Mittagstisch / our lunch menu (von 11:30 bis 15:00 Uhr / from 11:30 am to 03:00 pm)

Suppen / soups

Hausgemachte Gulaschsuppe vom heimischen Rind ^{L,O}

Kartoffel, Paprika, Sauerrahm

€ 14,60

Homemade savoury goulash soup

potatoes, bell pepper, sour cream

Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl ^{A,C,G,L}

Classic beef broth with an inlay of your choice

Kaspressknödel / cheese dumplings

Frittaten / sliced pancakes

Leberknödel / liver dumpling

€ 14,60

Gerstlsuppe / pearl barley soup ^{A,G,L}

Selchfleisch/smoked meat

€ 13,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.

All prices include VAT and all necessary taxes.

Unser Mittagstisch / our lunch menu

(von 11:30 bis 15:00 Uhr / from 11:30 am to 03:00 pm)

Hauptgänge / main courses

Tafelspitz ^{G,L,M,O} Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren <i>Boiled beef</i> <i>roasted potatoes, creamed spinach, chive sauce, apple-horseradish</i>	€	39,80
Hirsch Buchenwurst, Sauerkraut, Senf und Kren ^{A,L,O} <i>Venison beech sausage, sauerkraut, mustard and horseradish</i>	€	27,20
Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren ^{A, C, G} <i>breaded veal escalope, parsley potatoes or, cranberries</i>	€	39,80
Gulasch vom BIO Ländle Rind, Wurzelgemüse, Semmelknödel, ^{A,C,G,L,O} <i>Goulash from BIO Ländle beef, root vegetables, bread dumplings</i>	€	26,60
Gegrilltes Zuger Seesaiblingsfilet ^{D,G,M,O} Wurzelgemüse, Baby Kartoffeln <i>Grilled Zug char fillet,</i> <i>Root vegetables, baby potatoes</i>	€	38,60
Spaghetti aglio e olio ^{A, C,} mit 4 Stück Garnelen/ <i>with 4 shrimps</i> mit Speck/ <i>with bacon</i>	€ € €	24,80 34,80 30,60
Tiroler Gröstel, vom Tafelspitz, Spiegelei, Krautsalat ^{C, M, O, L} <i>Tyrolean Gröstel, beef, fried egg, cabbage salad</i>	€	26,60
Kässpätzle, Kartoffel-Vogerlsalat ^{A,C,G,M,O} <i>cheese noodles, potatoes, lamb's lettuce</i>	€	23,60
Spinat-Knödel ^{A,C,G,L,O} mit Parmesan, Schmorrtomaten und braune Butter, Salat Bouquet <i>Spinach dumplings</i> <i>with parmesan, stewed tomatoes and brown butter, salad bouquet</i>	€	26,60
Vorarlberger Käsefondue mit kleinen Kartoffeln ^{A,G,H,O} Baguette, Marillenbrand, Senfgurken, getrocknete Marillen, Trauben und Walnüsse <i>Vorarlberg cheese fondue with small potatoes</i> <i>Baguette, apricot brandy, mustard pickles, dried apricots, grapes and walnuts</i>	pro Person/per Person €	62,00

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.

All prices include VAT and all necessary taxes.

Unser Mittagstisch / our lunch menu

(von 11:30 bis 15:00 Uhr / from 11:30 am to 03:00 pm)

Desserts / desserts

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A,C,G,H} <i>homemade apple strudel</i>	€	12,20
...mit Schlagsahne/ <i>with whipped cream</i>	€	13,20
...mit Vanillesauce oder Vanilleeis/ <i>with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	€	16,20
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Apfelmus ^{A,C,G,O} <i>„Kaiserschmarr'n“ with stewed plums and apple puree</i>	€	25,80
Kleine Portion / <i>small portion</i> (bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / <i>up to 30 minutes preparation time</i>)	€	20,80
Zwetschgen und Streusel ^{A,C,G,H} Zimtzucker mit Keksbrösel, Vanilleeis <i>Plums and crumble</i> <i>Cinnamon sugar with cookie crumble, vanilla ice cream</i>	€	15,20
Topfen Knödel ^{A,C,G,H} Geröstete Mandeln, Beerensauce, Vanillesauce <i>Curd cheese dumplings</i> <i>Roasted almonds, berry sauce, vanilla sauce</i>	€	16,20
Schokolade Küchlein ^{A,C,G,H} Schokosauce, Vanilleeis <i>Chocolate cake</i> <i>Chocolate sauce, vanilla ice cream</i>	€	15,20
2 Kugeln Lecher Heumilch Vanilleeis ^{C,G,H} Kürbiskernöl, karamellisierte Kürbiskerne, frische Minze <i>2 scoops of vanilla ice cream from Lecher hay milk,</i> <i>pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds, fresh mint</i>	€	9,20

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.

All prices include VAT and all necessary taxes.