

HAUPTSPEISEN UND VITALKÜCHE |

Mains and Vitality Cuisine

Was Fleischiges aus der Region

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (A/C/G)

Mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
Vom Schwein (of pork) € 16,90

Vom Huhn (of chicken) € 17,50

Vienna style escalope breaded & fried, served with parsley potatoes, cranberries and lemon

Cordon Bleu (A/C/G/F/M)

Mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
Vom Schwein (of pork) € 17,90

Vom Huhn (of chicken) € 18,50

Breaded, fried escalope filled with cheese & ham, served with parsley potatoes, cranberries and lemon

Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten € 16,90

(A/C/G/L)

Mit Semmelknödel, Sauerkraut & Bratensaft
Pongau Roast Pork fresh from the oven with dumplings, sauerkraut and sauce

Grillteller (Huhn, Schwein und Rind) € 23,90

(A/G/L/M)

Mit Pommes, Gemüse & Kräuterbutter
Mixed grill plate with french fries, vegetables and herbal butter

Gebratener Zwiebelrostbraten € 23,20

Mit Buttergemüse und Röstinchen
(fried onion roast beef with butter vegetables and rostinchen)

Wildragout vom Lungauer Hirsch € 19,50

mit Apfelrotkraut und Kräuterspätzle
(ragout from the lungau deer with apple-red-cabbage and herbal spaetzle)

Vitalküche

Pongauer Kasnockn (A/C/G/L/O) € 13,90

Mit Bierkas würzig vollendet & Röstzwiebeln
verfeinert, dazu grüner Salat

Traditional cheese noodles with tangy cheese and roasted onions served with green salad

Grillgemüsepfanne (C/G/L/M/O)

Dazu Kräuterrahm serviert

Mit Ofenkartoffel € 13,50

Mit gebratenen Hühnerstreifen € 16,20

Grilled vegetable pan with baked potato or with fried chicken stripes and herb cream

Hausgemachte Spinatknödel € 14,20

(A/C/G/M/L)

Mit Ziegenkäsefüllung dazu Wintergemüse &
Kräuterdip

Homemade spinach dumplings stuffed with goat cheese, served with winter vegetables and herb dip

Ravioli mit Gemüsefülle (vegan) € 12,50

(A/F/L)

Dazu frischen Rucola
Ravioli with vegetable filling and fresh rocket

Butterspaghetti (A/G/L/M/O)

Mit feiner Sauce Bolognese € 11,90

Mit hausgemachtem Tomatenragout € 10,50

Spaghetti with sauce bolognese or homemade tomato sauce