

# Suppen und Vorspeisen

**Bärlauchcremesuppe** A,G,C 5,20€

mit Croutons

*wild garlic cream soup with croutons*

**Kraftsuppe vom Rind** A,C,L 4,90€

mit hausgemachten Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel

*Bouillon with homemade pancake stripes, cheese dumpling or liver dumpling*

**Spargelcremesuppe** A,G,C 5,20€

mit Croutons

*Asparagus cream soup*

**Kleiner gemischter Salat** M,L,G 5,10€

mit Joghurt Dressing und Kernöl

**Großer gemischter Salat** M,L,G 8,10€

mit Joghurt Dressing und Kernöl

**Bärlauchbaguette** A,C,G 3,70€

## **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

# Frühlingsbeginn

**Rumpsteak 300g c,L** 38,00€

**Rinderfiletsteak 250g c,L** 43,00€

mit weißem Spargel, heurigen Kartoffeln, Kräuterbutter  
und Sauce Remoulade

*Fillet of beef or rump steak with asparagus, potatoes and sauce remoulade*

**Schweinefilet im Speckmantel A,C,G,L** 22,90€

dazu weißer Spargel mit heurigen Kartoffeln und Sauce Remoulade

*Pork filet wrapped in bacon with potatoes and sauce remoulade*

**Gegrillte Hühnerbrust mit Bärlauch Spätzle A,C,G** 21,90€

an leichter Kräutersauce mit Spargelspitzen

*Grilled chicken breast with wild garlic spaetzle and asparagus*

**Bärlauch Cordon bleu A,C,G** 18,90€

gefüllt mit Geselchtem, Bergkäse, Bärlauch und Zwiebel

dazu Pommes frites

*Pork cordon bleu with wild garlic, cheese, smoked meat, onion and fries*

**Bärlauch Spätzle A,C,G,M,L** 17,90€

mit Vorarlberger Bergkäse, dazu gemischter Salat

*wild garlic spaetzle with cheese and mixed salad*

# Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn A,C,G 17,90€

mit Pommes frites dazu Wildpreiselbeeren

*Pork or chicken Wiener Schnitzel, with fries and cranberry sauce*

Gegrillte Leber (glutenfrei) 18,90€

mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pommes frites und Grillsauce

*Grilled liver, with bacon, onions, pepper, fries, homemade sauce*

½ Steirisches Backhendl A,C,G,M,L 18,90€

mit gemischtem Salat

*Fried chicken with mixed salad*

Steirischer Backhendlsalat A,C,G,M,L 15,90€

*Mixed salad with baked chicken filets*

Gemüse Kartoffel (glutenfrei) G 15,90€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Grillgemüse

*Baked potato with sour cream and grilled vegetables*

Weißer Spargel C,M 16,90€

mit heurigen Kartoffeln und Sauce Remoulade

*Asparagus with potatoes and sauce remoulade*

## „Bierfriedl Geheimnis“ A.C.G

Hausplatte mit Schweinefilet, Hühnerbrust, Wiener Schnitzel,  
Ofenkartoffel, Ripperl, Pommes frites, Rösti, Gemüse,  
Kräuterbutter

*Plate for 2 or 3 with meat, fries, vegetables, baked potato, herb butter*

für 2 Personen

49,90€

für 3 Personen

62,30€

## Für unsere kleinen Gäste

### „Happy Seppi“ m,c

Grillwürstel mit Pommes frites

*Grilled sausages with fries*



8,90€

### „Pumuckl“ A.C.G

Hühnernuggets mit Pommes frites

*Chicken nuggets with fries*

8,90€

### „Hänsel und Gretel“ A.C.G

Kinderwiener mit Pommes frites

*Children's Wiener Schnitzel with fries*

8,90€

## Süße Ecke

<b>Bauernkrappen</b> <small>A,C,G</small>	8,90€
mit Vanille Eis, Preiselbeeren und Sahne	
<i>Sweet farm style donut with ice cream, cranberry and cream</i>	
<b>Paula-Grogger-Torte</b> <small>A,C,G,H</small>	4,90€
Haustorte mit Schoko-Creme	
<i>Layer cake with chocolate-cream</i>	
<b>Schokoladen Soufflé</b> <small>A,C,G,H</small>	8,90€
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Nüssen	
<i>Chocolate soufflé with ice cream and nuts</i>	
<b>Hausgemachte Palatschinken</b> <small>A,C,G,H</small>	
mit Vanille Eis (1 Stk.)	7,90€
mit Nutella Füllung (2 Stk.)	4,90€
<i>Austrian Crêpes with Nutella or ice cream</i>	

## Kaffee & mehr

Kleiner/ Großer Brauner	2,90€/3,90€
Verlängerter	3,20€
Cappuccino <small>G</small>	4,20€
Heiße Schokolade (hell oder dunkel) <small>G</small>	4,20€
Lumumba (Kakao mit Schuss und Sahne) <small>G</small>	5,90€
Caffé Latte <small>G</small>	4,50€
Tee mit Zitrone oder mit Schuss	4,50€/6,00€

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA  
 GENUSSREGION und kochen unsere Spezialitäten frisch  
 mit folgenden regionalen Rohstoffen:

Fleisch	Huhn	Rund um Huhn, AT AMA oder AMA KG Huber
	Rind	Finsterfeichterhof, 8954 Mitterberg- St.Martin, AT-BIO-402
	Schwein	AMA KG Steirerglück
	Leber	Kröswang Leber 4xAT
Milch und Milchprodukte		Ennstal Milch AMA Käse Moosbrugger, A-6841 Mäder, AT-BIO-301
Eier		Geflügelhof Familie Baumgartner AMA Gütesiegel Legehennenhaltung 2-AT
Erdäpfel		Schiefermair L&L Hofproduzenten KG, AMA Gütesiegel
Gemüse		Schiefermair L&L Hofproduzenten KG, AMA Gütesiegel
Fisch & wild		Kröswang Frischlieferant Forelle 4xAT & Hirsch AT

# Erfrischende Getränke

Urtaler Fruchtsäfte:

Mango/Marille/Zwetschke/Johannesbeere/Orange/Apfel

Pur	0,25l	3,50€
mit Wasser	0,5l	4,90€
gespritzt	0,5l	5,00€

Gasteiner Mineral

Prickelnd	0,33l	3,90€
Natur	0,33l	3,90€
Prickelnd	1,0l	5,50€

## Soft Drinks

Almdudler	0,33l	3,90€
Coca-Cola Zero	0,33l	3,90€
Eistee (Pfirsich)	0,33l	3,90€
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	4,90€
Red Bull	0,25l	3,90€
Soda Zitrone	0,5l	3,90€
Hollersaft		
mit Wasser	0,5l	3,90€
gespritzt	0,5l	4,20€
Ski Wasser	0,5l	4,20€

## Bier & Wein

Schladminger Bier A	0,3l	4,00€
Schladminger Bier A	0,5l	4,70€
Schlad. Schnee Weiße Bio A	0,5l	5,40€
Schladminger BioZwickl A	0,5l	5,40€
Edelweiss alkoholfrei A	0,5l	5,40€
Spritzer (weiß oder rot) o	0,25l	3,50€
Großer Spritzer o	0,5l	4,90€
Aperol Spritz o		5,50€
Muskatellerspritzer o		5,50€
Hugo o		5,50€
Hauspritzer (Zwetschgenspritzer) o		5,50€
„1/8“ Weißburgunder/Sauvignon/Purple/Heideboden o		4,60€
Glühwein o		6,00€

## Schnäpse & Liköre

Zirben Schnaps	3,50€	Averna	3,50€
Willi	3,50€	Frangelico	3,90€
Obstler	3,50€	Baileys G	3,90€
Vogelbeeren Schnaps	5,20€	Berliner Luft	3,90€
Marillen Schnaps	3,50€	Jägermeister	3,20€
Zwetschgen Schnaps	3,50€	Klopfer	3,20€