

# Suppen und Vorspeisen

**Kürbiscremesuppe** (glutenfrei) G 5,20€

mit gerösteten Kürbiskernen

*Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds*

**Kraftsuppe vom Rind** A,C,G,L,M 4,70€

mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel

*Bouillon with homemade pancake stripes or liver dumpling*

**Omas Kartoffeleintopf** A,G 5,20€

Kartoffelsuppe mit Speck

*Potato soup with bacon*

**Gemischter Salat** (klein oder groß) m klein 5,10€

groß 8,10€

**Knoblauchbaguette** A,C,G 3,50€

*Garlic bread*

*Für Auskünfte über Allergene, glutenfreie Speisen oder vegane Speisen  
fragen Sie gerne unser Personal!*

*Guten Appetit wünscht Familie Perhab*

# Herbstspezialitäten



## Neu Hirschcarpaccio A,C,G,E,H,M

17,90€

mit Knoblauchbaguette, Olivenöl, Balsamico, Nüssen und Rucola

*Deer carpaccio with garlic bread, olive oil, balsamic, nuts, arugula*

## Neu Telsers Hirschragout A,C,G

20,40€

Saftiges Hirschgulasch mit Blaukraut und Serviettenknödel

*Juicy deer goulash with red cabbage and dumplings*

## Neu ½ gebratene Bauernente auf Rotweinjus A,C,G

29,90€

dazu Maroni, Rotkraut und Serviettenknödel

*½ roasted duck with red wine jus, red cabbage and dumplings*

## Neu Ofenfrische Wildschwein Ripperl G

19,90€

mit Ofenkartoffel, Gemüse, Grillsauce und Sauerrahmsauce

*wild boar spare ribs with baked potato, vegetables and sauce*

# Unsere Klassiker

## Telsers Cordon bleu vom Schwein A,C,G

18,90€

gefüllt mit Bergkäse, Paprika, Zwiebel, Speck dazu Pommes frites

und Wildpreiselbeeren

*Pork cordon bleu, with cheese, pepper, onion, bacon, fries and cranberry sauce*

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*

Ennstaler Kasnocken (würzig!!!) A,C,G,M 16,90€

Hausgemachte Spätzle mit Steirerkäse und Salat

*Homemade spaetzle with a special Styrian cheese! and salad*

## Spezialitäten des Hauses

Hausspieß (glutenfrei) 21,50€

Schweinefilets mit Pommes frites, Grillgemüse und Grillsauce

*Grilled pork fillets, fries, grilled vegetables, and barbecue sauce*

Gegrillte Leber (glutenfrei) 18,90€

mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pommes frites und Grillsauce

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

Lachsforellenfilet (glutenfrei) D,G 23,90€

mit Petersilienkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter

*Salmon trout fillet, with parsley potatoes, vegetables and herb butter*

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

mit gemischtem Salat

*Fried chicken with mixed salad*

**Steirischer Backhendlsalat** A,C,G,M 14,90€

*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*

**Geheimtipp „Bierfriedl Geheimnis“** A,C,G

*Hausplatte mit Schweinefilet, Hühnerbrust, Wiener Schnitzel,*

*Ofenkartoffel, Ripperl, Pommes frites, Rösti, Gemüse,*

*Kräuterbutter und Zwiebelsauce*

*Plate for 2 or 3 with meat, fries, vegetables, onion sauce, baked potato,*

*herb butter*

für 2 Personen 49,90€

für 3 Personen 62,30€

## Für unsere kleinen Gäste

**„Happy Seppi“** A,C,G

*Grillwürstel mit Pommes frites*



7,90€

**„Pamuckl“** A,C,G

*Hähnernuggets mit Pommes frites*

7,90€

**„Hänsel und Gretel“** A,C,G

*Kinderwiener mit Pommes frites*

8,90€

## Süße Ecke

Paula-Grogger-Torte A,C,G,H 4,90€

Haustorte mit Schoko-Mandel-Creme

*Layer cake with chocolate-almond-cream*

Schokoladen Soufflé A,C,G,H 8,90€

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Nüssen

*Chocolate souffle with ice cream and nuts*

Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) A,C,G

mit Maroni Füllung 7,90€

mit Nutella Füllung 4,90€

*Austrian Crêpes with Nutella or chestnut filling*

Erkundigen Sie sich gerne bei unserem Personal nach unseren  
Tageskuchen oder Tagestorten.

## Kaffee & mehr

Kleiner/ Großer Brauner 2,60€/3,60€

Verlängerter 3,20€

Cappuccino 4,00€

Heiße Schokolade (hell oder dunkel) 4,00€

Lumumba (Kakao mit Schuss und Sahne) 5,90€

Caffé Latte 4,20€

Tee mit Zitrone oder mit Schuss 4,50€/5,00€

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	3,20€
mit Wasser	0,5l	4,80€
gespritzt	0,5l	4,90€
Gasteiner Mineral		
Prickelnd	0,33l	3,90€
Natur	0,33l	3,90€
Prickelnd	1,0l	4,90€

## 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	4,80€
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	0,3l	3,90€
Schladminger Bier	0,5l	4,60€
Schlad. Schnee Weiße Bio	0,5l	5,40€
Schladminger BioZwickl	0,5l	5,00€
Edelweiss alkoholfrei	0,5l	5,00€
Spritzer (weiß oder rot)	0,25l	3,50€
Großer Spritzer	0,5l	4,90€
Aperol Spritz		5,00€
Muskatellerspritzer		5,00€
Hugo		5,00€
Hauspritzer (Zwetschgenspritzer)		5,00€
„1/8“ Weißburgunder/Sauvignon/Purple/Heideboden		4,60€

## Schnäpse & Liköre

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