

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe (glutenfrei) G, L 5,20€

mit gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

Kraftsuppe vom Rind A,C,L 4,90€

mit hausgemachten Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel

Bouillon with homemade pancake stripes, cheese dumpling or liver dumpling

Gemischter Salat mit Joghurtdressing m,L,G klein 5,10€

groß 8,10€

Knoblauchbaguette A,C,G 3,50€

Garlic bread

Flammkuchen A,C,G 15,60€

mit Speck, Zwiebel und Bergkäse

mit Gemüse, Zwiebel und Bergkäse

Tarte Flambée with bacon, onion and cheese or vegetables and cheese

Herbstspezialitäten



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

Telsers Hirschragout A,C,G,O,L

23,90€

Saftiges Hirschgulasch mit Blaukraut und Serviettenknödel

Juicy deer goulash with red cabbage and dumpling

Gegrillte Entenbrust medium A,C,G,O,L

29,90€

auf Rotweinjus, Rotkraut und Serviettenknödel

Duck breast medium with red wine jus, red cabbage and dumpling

Ofenfrische Wildschwein Ripperl G

23,90€

mit Ofenkartoffel, Gemüse, Grillsauce und Sauerrahmsauce

wild boar spare ribs with baked potato, vegetables and sauce

Neu aus der Wirtshausküche

Gefüllte Hühnerbrust G

19,90€

im Speckmantel mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln

Füllung pikant mit Bergkäse, roten Zwiebeln und Speck

Stuffed chicken breast with cheese, onion and ham

served with parsley potatoes

Unsere Klassiker

Telsers Cordon bleu vom Schwein A, C, G  18,90€

gefüllt mit Bergkäse, Zwiebel, Speck dazu Pommes frites
und Wildpreiselbeeren

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

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn A, C, G 18,90€

mit Pommes frites dazu Wildpreiselbeeren

Pork or chicken Wiener schnitzel, with fries and cranberry sauce

Ennstaler Kasnocken (würzig!!!) A, C, G, M, L 17,90€

Hausgemachte Spätzle mit Steirerkäse und Salat

Homemade spaetzle with a special Styrian cheese! and salad

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, L 18,90€

mit gemischtem Salat

Fried chicken with mixed salad

Gemüse Kartoffel (glutenfrei) *G* 15,90€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Grillgemüse

Baked potato with sour cream and grilled vegetables

„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 55,90€

für 3 Personen 65,90€

Für unsere kleinen Gäste

„Happy Seppi“ *m,c*

Grillwürstel mit Pommes frites



8,90€

„Pamuckl“ *A,C,G*

Hähnernuggets mit Pommes frites

8,90€

„Hänsel und Gretel“ *A,C,G*

Kinderwiener mit Pommes frites

8,90€

Süße Ecke

Paula-Grogger-Torte <small>A,C,G,H</small>	4,90€
Haustorte mit Schoko-Creme <i>Layer cake with chocolate-cream</i>	
Schokoladen Soufflé <small>A,C,G,H</small>	8,90€
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Nüssen <i>Chocolate soufflé with ice cream and nuts</i>	
Eis Palatschinke 1 Stk. <small>A,C,G,H</small>	7,90€
<i>Austrian Crêpes with 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	4,50€
Tee mit Rum / Schnaps	6,00€
Glühwein <small>O</small>	6,00€
Apfelpunsch (alkoholfrei)	5,50€

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA
 GENUSS REGION 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 Moserhof Stein an der Enns
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

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

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	5,20€
Red Bull	0,25l	4,00€
Soda Zitrone	0,5l	4,50€
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	4,10€
Schladminger Bier A	0,5l	5,20€
Schlad. Schnee Weiße Bio A	0,5l	5,60€
Schladminger BioZwickl A	0,5l	5,60€
Edelweiss alkoholfrei A	0,5l	5,50€
Spritzer (weiß oder rot) o	0,25l	3,50€
Großer Spritzer o	0,5l	4,90€
Aperol Spritz o		5,90€
Muskatellerspritzer o		5,50€
Hugo o		5,90€
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	3,90€
Willi	3,50€	Frangelico	3,90€
Obstler	3,50€	Baileys G	3,90€
Vogelbeeren Schnaps	5,20€	Berliner Luft	3,90€
Marillen Schnaps	3,80€	Jägermeister	3,20€
Zwetschgen Schnaps	3,50€	Klopfer	3,20€