

Lieber Gast,

DIESE SPEISEKARTE WURDE FÜR SIE LIEBEVOLL
ZUSAMMENGESTELLT UND WIR HOFFEN, DASS
DAS EINE ODER ANDERE SCHMANKERL IHREN
GEFALLEN FINDET.

Claudia & Gernot since 1993



Unsere Öffnungszeiten

11 Uhr früh bis 21Uhr
durchgehend warme Küche
bis 20 Uhr 30

Zwischen 14 Uhr und 16 Uhr
kann es wegen
Vorbereitungsarbeiten zur
Schließung des Restaurants
kommen, danke für Ihr
Verständnis.

Samstag & Sonntag
Ruhetag

Reservierung unter
Tel.: 06432/2201

Free WLAN

Kraut und Rüben



Informationen

über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie bei unseren Info Point.

Vegane Karte



Lactose freie Karte



Gluten freie Karte



Folgen Sie uns

Facebook
Instagram





UNSERE SUPPEN UM DEN MAGEN AUFZUWÄRMEN

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons</i>	5,8
<i>feurige Bohnensuppe mit Sauerrahm</i>	5,8
<i>Suppe der Saison</i>	6,2

ZUM NASCHEN

<i>Frisches Saisongemüse im Wok gebraten, mit extra vergine Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne, Knoblauchsauerrahm</i>	10,8
<i>Rote Rüben mit Olivenöl & Balsamico mariniert, Schafskäse, frischer Kren</i>	10,8
<i>Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumöl & Balsamicoessig als Vorspeise</i>	8,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Knoblauchsauerrahm</i>	5,8
<i>Knoblauchbrot mit frisch geriebenem Parmesan überbacken & Knoblauchsauerrahm</i>	6,4

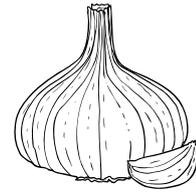
KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>Gemischte Blattsalate, mit geröstetem Saisongemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan</i>	14,8
<i>Vital –Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen, Apfel & Joghurtdressing</i>	15,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Schafskäse & Oliven, mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamicoessig</i>	14,8
<i>Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumöl & Balsamicoessig als Hauptspeise</i>	12,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,4
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,4
<u>Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:</u> <i>Balsamico & Olivenöl, Joghurtdressing oder mit Aufpreis von € 0,80 Kürbiskernöl</i>	
<u>Dazu servieren wir gerne</u> <i>hauseigenes Vollkornbrot aus Purpurweizen vom Dorfbäcker</i>	1,8
<i>Knoblauchbrot</i>	5,8
<i>kleines Knoblauchbrot</i>	2,9



UNSER VOLLKORNBROT AUS PUR PUR WEIZEN WIRD VOM DORFBÄCKER IN BAD GASTEIN GEBACKEN





UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	9,4
<i>Rösti mit Zaziki</i>	9,8
<i>Rösti mit frischen Saisongemüse und Kräutersauerrahm, Bio Spiegelei</i>	16,8
<i>Rösti mit drei verschiedenen Käsesorten überbacken, Birne, Walnüsse, Curry und Knoblauchsauerrahm (Parmesan, Gouda, Schafskäse)</i>	14,8
<i>Rösti Diavolo knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	14,8
<i>Rösti Pikant, Maiskörner, Paprikawürferl, Tomate, mit Käse überbacken, Spiegelei, Tomatenchiliepesto</i>	16,8
<i>Gerne braten wir ein Spiegelei von unseren Bio Freilandeiern zu jedem Gericht</i>	2,4

Wir verwenden ausschließlich BIO FREILANDEIER vom mobilen Hühnerstall, Schmaranzgut in Hofgastein

ERDÄPFELNUDELN IM WOK KNUSPRIG GEBRATEN

<i>mit Tomatenwürferl, Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenen Parmesan, kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing</i>	16,8
<i>mit Brokkoli, Gorgonzolarahm und frisch geriebenen Parmesan, kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing</i>	16,8

ERDÄPFELAUFLAUF

<i>Erdäpfelauflauf mit pikanten Chilibohnenragout und Käse überbacken, Knoblauchsauerrahm</i>	14,8
---	------

MAC AND CHEESE, BIO & REGIONAL

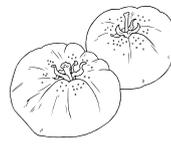
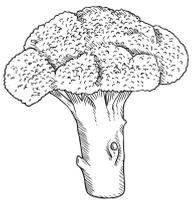
MIT HAUSGEMACHTEN BIO VOLLWERT MAKKARONI AUS DER NUDELWERKSTATT VON MARTINA, SCHMARANZGUT BAD HOFGASTEIN.

<i>Mac and Cheese Original, rahmige Käse Vollwert Makkaroni mit kleinen Beilagen Salat und pikantem Tomaten Chili Pesto</i>	15,8
<i>Mac and Cheese Veggie, rahmige Käse Vollwert Makkaroni mit viel frischem Gemüse aus dem Wok und pikanten Tomaten Chili Pesto</i>	15,8

SPAGHETTI

<i>mit Knoblauch, bunten Paprikawürferl, Chiliflocken, und frischen Parmesan</i>	14,8
<i>mit Tomatenwürfel in Tomatensoße, Basilikum und frischen Parmesan</i>	14,8
<i>mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und frischen Parmesan</i>	14,8





UNSERE HAUSGEMACHTE KRÄUTERPALATSCHINKE

gefüllt mit frischen Brokkoli, Tomaten, Gorgonzola, Basilikumpesto und Tomatenragout

15,8

gefüllt mit pikanten Bohnenragout, Käse, Tomaten-Chili Pesto und Knoblauchsauerrahm

15,8

gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Tomaten, Basilikumpesto und Zaziki

15,8

ASIA POINT WOKNUDELN

Asia Nudeln mit frischem Gemüse, Curryrahm, Chili, Ingwer, Kokos Chips und frischer Ananas

16,8

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

Frisches Gemüse mit Wildreis und einem Hauch Curry im Wok gebraten, frische Birne, Cashewkernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing

17,8

UNSER ERDÄPFEL - GEMÜSEGRÖSTEL

Frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel, Rosmarin, Tomaten - Chili Pesto, Spiegelei & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing

17,8

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

Maisgrießschnitte mit Käse überbacken, auf Tomatenragout & frisch geröstetem Gemüse kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing

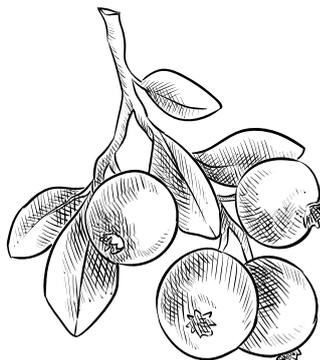
16,8

KAISERSCHMARRN

Traditioneller Kaiserschmarrn von unseren Bio Freilandeiern mit Preiselbeeren, Vanilleeis & Schlagobers

14,8

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO FREILANDEIER VOM MOBILEN HÜHNERSTALL, SCHMARANZGUT IN HOFGASTEIN.





LINSEN



dazu harmoniert

1 Glas grüner Vetliner 1/8	3,8
1 Glas Welschriesling	3,8
1 Glas Prosecco	4,2
1 Glas Mangoprosecco	4,6
1 Glas Hollerprosecco	4,6
0,3 Hollerblütensaft gespritzt	3,0

danach genießen

Grappa Julia 2cl	4,8
------------------	-----

RAHMLINSENSUPPE

Paprikarahmlinsensuppe mit Sauerrahm und Kümmelcracker **6,2**

PAPRIKARAHMLINSEN

mit knusprigem Kartoffelrösti & Knoblauchsauerrahm **16,8**



DER HIT! KRÄUTERPALATSCHINKE

gefüllt mit etwas Käse, Paprikarahmlinsen & Knoblauchsauerrahm **16,8**

CREMIGES WILDREISRISOTTO

mit Paprikarahmlinsen, Kräutern und frischen Parmesan **16,8**

POLENTA MIT KÄSE ÜBERBACKEN

auf Paprikarahmlinsen, und frischer Petersilie **15,8**

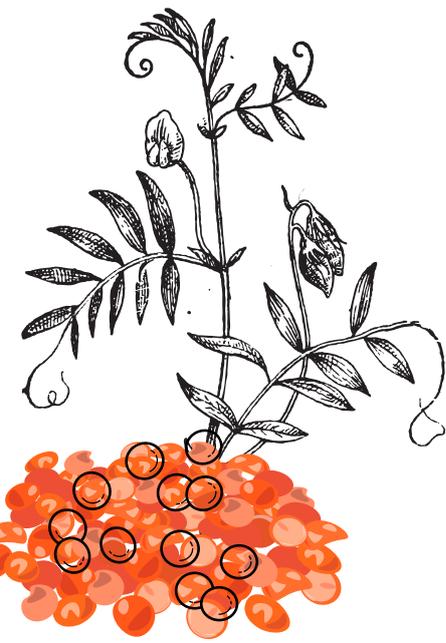
& kleinen grünen

Beilagensalat mit Joghurtdressing **4,2**

~

GUT ZU WISSEN:

LINSEN WEISEN EINE IDEALE NÄHRSTOFFKOMBINATION AUS PFLANZLICHEM EIWEISS, KOHLENHYDRATEN UND GERINGEM FETTGEHALT AUF.





LENTILS



in addition

1 glas "grüner Veltliner" 1/8	3,8
1 glas "Welschriesling"	3,8
1 glas prosecco	4,2
1 glas mango prosecco	4,6
1 glas elder prosecco	4,6
0/3 elderjuice	3,0

enjoy afterwards

Grappa Julia 2cl	4,8
------------------	-----

LENTILCREAMSOUF

Lentilcreamsoup with cream and cumin cracker 6,2

PAPRIKACREAMLENTILS

with crispy potato rösti & garliccream 16,8



THE HIT! HERBS PANECAKE

with a little bit cheese, paprikacreamlentils & tomato chili pesto 16,8

CREAMY WILDRICE RISOTTO

with fresh parmesan & paprikacreamlentils 16,8

SLICES OF POLENTA

baked with cheese, paprikacreamlentils, fresh parsley 15,8

*& small green salad
with yoghurt dressing*

4,2

GOOD TO KNOW:

LENTILS ARE A PERFECT COMBINATION FROM VEGETABLE PROTEIN, CARBOHYDRATES AND HAVE A LOW AMOUNT OF FAT.



ZWETSCHKEN

dazu harmoniert

1 Glas grüner Vetliner 1/8	3,8
1 Glas Prosecco	4,2
1 Glas Hollerprosecco	4,6
0,3 Hollerblütensaft gespritzt	3,0

danach genießen

Grappa 2cl	4,8
------------	-----



FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

mit Vanilleeis und Schlagobers

6,8

FRISCHER ZWETSCHKENRÖSTER

mit Naturjoghurt und Schlagobers

6,8

FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

mit einer hausgebackener Waffel, Vanilleeis und Schlagobers

8,8

FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

in einer hausgemachten Palatschinke mit Vanilleeis und Schlagobers

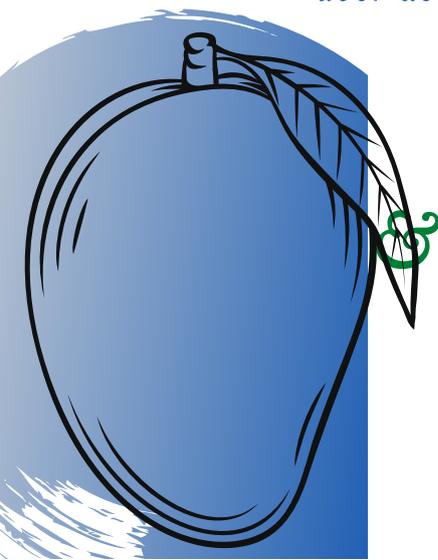
7,8

über den Zwetschkenröster streuen wir frisch geröstete Mandeln!

~

DIE ZWETSCHKE:

- angenehm süß, aromatisch mit einer leicht säuerlichen Note
- viel B-Vitamine
- viele Mineralstoffe und Spurenelemente
- gut für den Stoffwechsel



PLUM'S

in addition

<i>1 glas wine- grüner Vetliner 1/8</i>	3,8
<i>1 glas Prosecco</i>	4,2
<i>1 glas elderprosecco</i>	4,6
<i>0,3 elderjuice</i>	3,0

enjoy afterwards

<i>Grappa 2cl</i>	4,8
-------------------	-----



FRESH & HOT PLUMS

with vanilla ice cream and whipped cream 6,8

FRESH PLUMS

with yoghurt and whipped cream 6,8

FRESH & HOT PLUMS

with a homemade waffle, vanilla ice cream & whipped cream 8,8

FRESH & HOT PLUMS

with a homemade pancake, vanilla ice cream & whipped cream 7,8

we serve the plums with fresh roasted almonds

~

GOOD TO KNOW ABOUT THE PLUM

- sweetness, aromatic with a pinch of sourness
- plenty B-Vitamine, mineral nutrients & micronutrients
- good for the metabolism



KÜRBISZEIT

dazu harmoniert

1 Glas grüner Vetliner 1/8	3,8
1 Glas Prosecco	4,2
1 Glas Hollerprosecco	4,6
1/4 Hollerblütensaft gespritzt	3,0

danach genießen

Grappa 2cl	4,8
------------	-----



KÜRBISRAHMSUPPE

mit gerösteten Croutons, Kernöl & Sahnehäubchen

6,2

KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI

mit Paprika- Kürbiskraut und Sauerrahm

16,8

MAISGRIESSCHNITTE

mit Käse überbacken auf Paprika- Kürbiskraut

15,8

DER HIT: KRÄUTERPALATSCHINKE

mit Paprika - Kürbiskraut gefüllt, etwas Käse

und Knoblauchsauerrahm

16,8

WILDREISRISOTTO

mit Paprika- Kürbiskraut und frischen Parmesan

16,8



kleiner grüner Beilagensalat

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

4,6

DER MUSKATKÜRBIS

- duftet angenehm würzig

-intensiv im Geschmack- daher der Name

- gelbe bis orangefarbenes Fruchtfleisch

- sehr dünne Schale

- voll mit Vitaminen, Mineral- & Ballaststoffen



PUMPKIN TIME

in addition

<i>1 glas wine- grüner Vetliner 1/8</i>	<i>3,8</i>
<i>1 glas Prosecco</i>	<i>4,2</i>
<i>1 glas elderprosecco</i>	<i>4,6</i>
<i>1/4 elderjuice</i>	<i>3,0</i>

afterwards

<i>Grappa 2cl</i>	<i>4,8</i>
-------------------	------------



PUMPKINCREAMSOU

from the muskat pumpkin with roasted croutons & pumpkinoil **6,2**

CRUNCHY POTATORÖSTI

with paprika-pumpkin cabbage and sour cream **16,8**

SEMOLINA SLICE

overbacked with cheese & paprika-pumpkin cabbage **15,8**

THE HIT

pancake with paprika-pumpkin cabbage, cheese & garlic cream **16,8**

WILD RICE RISOTTO

with pumpkin cabbage and fresh parmesan **16,8**



*small green salad with pumpkinoil
and roasted pumpkinseeds*

4,6



THE MUSKAT PUMPKIN

- smells spicy and aromatic*
- intensiv taste*
- yellow to orange meat*
- very thin skin*
- plenty vitamin, mineral- and micronutrients*



VEGANE SPEISEKARTE - GREEN CARD -

SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Grissini und Basilikumpesto</i>	5,8
<i>Feurige Chilibohnensuppe</i>	5,8

VORSPEISEN

<i>Kleiner knackiger Salat der Saison</i>	6,4
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl und frischem Knoblauch</i>	5,8
<i>Frisches Saisongemüse im Wok gebraten, mit extra vergine Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne</i>	10,8
<i>Rote Rübe mit extra vergine Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto und gehackten Kürbiskernen, frischer Kren</i>	10,8
<i>Frischer gemischter Blattsalat mit geröstetem Saisongemüse</i>	14,8
<i>Vitalsalatteller mit frischen Äpfeln, Orangen und Cashewkernen und Salaten der Saison</i>	15,8

HAUPTSPEISEN

<i>Wildreispfanne aus dem Wok mit viel frischem Gemüse und einem Hauch Curry, Cashewkernen, Bio Rosinen, frischer Birne & kleiner grüner Salat</i>	17,8
<i>Erdäpfel-Gemüsegröstl mit gegrillten Apfelscheiben und Tomaten-Chilipesto & kleiner grüner Salat</i>	17,8
<i>Spaghetti wahlweise mit Tomatenragout, oder Basilikumpesto & Pinienkernen, oder mit Knoblauch, Chili & gerösteten Paprikawürfeln</i>	14,8
<i>Gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout und frischen im Wok gebratenen Gemüse, & kleiner grüner Salat</i>	16,8
<i>Knuspriger Rösti mit feurigem Chilibohnenragout</i>	14,8
<i>Knuspriger Rösti mit im Wok gebratenen frischen Saisongemüse, Tomatenragout</i>	14,8

UNSERE SALATE WERDEN MIT HOCHWERTIGEM
KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG MARINIERT.
UNSER VEGANER PARMESAN BESTEHT AUS GEMAHLENEN
CASHEWKERNEN, HAUSGEMACHT

UNSER VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUUM

<i>mit Zimt und Zucker als Dessertportion</i>	8,8
<i>mit Zimt und Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison als Dessertportion</i>	10,8
<i>mit Früchten der Saison als Hauptspeise</i>	14,8



GLUTENFREIE GERICHTE

UNSERE SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Basilikum</i>	5,8
<i>feurige Bohnensuppe mit Knoblauchsauerrahm</i>	5,8

VORSPEISEN

<i>rote Rüben mit Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, Schafskäse & frischer Kren</i>	10,8
<i>Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Öl & Balsamicoessig; als Vorspeise</i>	10,8
<i>Frisches Saisongemüse im Wok gebraten mit Olivenöl und Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne</i>	10,8

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>gemischte Blattsalate mit gerösteten frischen Saisongemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan</i>	14,8
<i>Vital Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen und Apfel mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	15,8
<i>Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Öl & Balsamicoessig als Hauptspeise</i>	12,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini; Schafskäse & Oliven, mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	14,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,4
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,4
<u>Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:</u> <i>Balsamico & Olivenöl oder mit Aufpreis von € 0,80 Kürbiskernöl</i>	

UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	9,4
<i>Rösti mit Zaziki</i>	9,8
<i>Rösti mit frischen Saisongemüse und Kräutersauerrahm, Bio Spiegelei</i>	16,8
<i>Rösti mit 3 verschiedenen Käsesorten (Parmesan, Gouda, Schafskäse) überbacken, Birne, Walnüsse, Curry & Knoblauchsauerrahm</i>	14,8
<i>Rösti Diavolo: knuspriger Kartoffelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	14,8
<i>Rösti Pikant: Maiskörner und Paprikawürferl mit Käse überbacken, Spiegelei & Tomaten Chillipesto</i>	16,8

Gerne braten wir ein Spiegelei aus Bio Freilandeiern zu jedem Gericht 2,4

Wir verwenden ausschließlich BIO FREILANDEIER vom mobilenHühnerstall, Schmaranzgut in Hofgastein

ERDÄPFELAUFLAUF

mit pikantem Chilibohnenragout, Knoblauchsauerrahm & Käse überbacken 14,8

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

frisches Gemüse mit Wildreis, einem Hauch Curry im Wok gebraten, frische Birne, Cashewkerne, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing 17,8

ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL

frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel und Rosmarin, Tomaten Chili Pesto, Spiegelei, kleiner grüner Salat mit Olivenöl & Balsamicoessig 17,8

wir verwenden ausschließlich Bio Freiland Eier aus dem mobilen Hühnerstall vom Schmaranzgut in Bad Hofgastein

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout auf frisch gebratenen Gemüse & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig 16,8

SPAGHETTI

mit Knoblauch, bunten Paprikawürferl, Chiliflocken & frischer Parmesan 14,8

mit Tomatenwürferl in Tomatensoße, Basilikum & frischer Parmesan 14,8

mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen & frischer Parmesan 14,8

MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUM

Zimt & Zucker 8,8

als Dessert 8,8

als Hauptspeise 12,8

mit Früchten der Saison 10,8

als Dessert 10,8

als Hauptspeise 14,8

CREMIGES EIS

Vanilleeis mit heißer Schokosauce & Schlagobers 7,8

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers 7,8

Bananen Split: Banane, Vanilleeis, heiße Schokosauce & Schlagobers 8,8

Eiskaffee: frischer Kaffee, Vanilleeis & Schlagobers 7,8



LAKTOSEFREIE GERICHTE

SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum</i>	5,8
<i>Feurige Bohnensuppe mit Maischips</i>	5,8

VORSPEISE

<i>Rote Rüben mit Olivenöl & Balsamicoessig mariniert, Schafskäse, frischer Kren</i>	10,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl</i>	5,8

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>Gemischte Blattsalate: mit gerösteten frischen Saisongemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan</i>	14,8
<i>Vital – Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen, Apfel, Olivenöl & Balsamicoessig</i>	15,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini Schafskäse & Oliven, mariniert mit feinem Olivenöl & Balsamicoessig</i>	14,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,4
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,4
<u>Wählen Sie ihr Lieblingsdressing:</u> <i>Olivenöl Balsamico oder mit einem Aufschlag von € 0,80 Kernöl</i>	
<i>Vollkornbrot aus Pur Pur Weizen, vom Dorfbäcker in Bad Gastein</i>	1,8

UNSER RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Knuspriger Erdäpfelrösti mit im Wok gebratenen frischen Saisongemüse</i>	14,8
<i>Rösti Diavolo, knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	14,8
<i>Gerne braten wir ein Bio Freiland Spiegelei zu jedem Gericht</i>	2,4

SPAGHETTI

<i>mit Knoblauch, bunten Paprikawürferl, frischer Parmesan & Chiliflocken</i>	14,8
<i>mit Tomatenwürfel in Tomatensoße, frischer Parmesan & Basilikum</i>	14,8
<i>mit Basilikumpesto & gerösteten Pinienkernen, frischen Parmesan</i>	14,8

WILDREIS AUS DEM WOK

<i>frisches Gemüse mit einem Hauch Curry, frischer Birne, Cashewkernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamico</i>	17,8
---	------

UNSER ERDÄPFEL GEMÜSEGRÖSTL

<i>frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel, Rosmarin, Tomaten-Chili Pesto, Spiegelei, kl. grüner Salat mit Olivenöl & Balsamico</i>	17,8
<i>Wir verwenden ausschließlich Bio Freilandeier vom mobilen Hühnerstall, Schmaranzgut, Hofgastein.</i>	

POLENTA

<i>Gegrillte Polentaschnitte auf Tomatenragout mit frisch gerösteten Gemüse kleiner grüner Salat mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	16,8
--	------

ERDÄPFELNUDELN

<i>mit Tomatenwürferl, Tomatensauce, Basilikum, frischer Parmesan & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	16,8
--	------

VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUM

<i>mit Zimt & Zucker als Dessert</i>	8,8
<i>mit Zimt & Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>Früchte der Saison als Dessert</i>	10,8
<i>Früchte der Saison als Hauptspeise</i>	14,8



LAKTOSE - & GLUTENFREIE GERICHTE

UNSERE SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	5,8
<i>feurige Bohnensuppe</i>	5,8

VORSPEISE

<i>rote Rüben mit Olivenöl und Balsamico mariniert, Schafskäse & frischer Kren</i>	10,8
--	------

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>gemischte Blattsalate mit gerösteten frischen Gemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & Sonnenblumenkernen</i>	14,8
<i>Vital Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen und Apfel mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	15,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini Schafskäse & Oliven, Olivenöl & Balsamicoessig</i>	14,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,4
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,4

UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti Diavolo: knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	14,8
<i>Knuspriger Erdäpfelrösti mit im Wok gebratenen Gemüse, Tomatenragout</i>	14,8
<i><u>gerne braten wir ein Spiegelei aus Bio Freilandeiern zu jedem Gericht</u></i>	2,4

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

<i>frisches Gemüse mit Wildreis und einem Hauch Curry im Wok gebraten, frische Birne, Cashewkernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	17,8
--	------

ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL

<i>frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel und frischem Rosmarin, Tomaten Chili Pesto, Spiegelei, kleiner grüner Salat mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	17,8
--	------

POLENTA

<i>gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout mit frisch gerösteten Gemüse & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	16,8
<i>wir verwenden ausschließlich Bio Freilandeiern aus dem mobilen Hühnerstall vom Schmaranzgut in Bad Hofgastein</i>	

VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUM

<i>mit Zimt & Zucker als Dessert</i>	8,8
<i>mit Zimt & Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison als Dessert</i>	10,8
<i>mit Früchten der Saison als Hauptspeise</i>	14,8



UNSERE SÜSSE SEITE



MILCHREIS

<i>mit Zimt und Zucker als Dessertportion</i>	8,8
<i>mit Zimt und Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison als Dessertportion</i>	10,8
<i>mit Früchten der Saison als Hauptspeise</i>	14,8

ERDÄPFELNUDELN

<i>in der Pfanne gebraten mit Nüsse, Zimt, Zucker und heißer Butter</i>	8,8
<i>in der Pfanne gebraten mit Mohn, Zucker und heißer Butter</i>	8,8
<i>als Hauptspeise</i>	12,8

FRISCH GEBACKENE WARME WAFFELN

<i>mit Zimt - Zucker und Schlagobers</i>	5,8
<i>mit Zimt - Zucker, Preiselbeeren und Schlagobers</i>	6,8
<i>mit Vanilleeis, heißer Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>mit Banane, Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	9,8

GERNE TEILEN WIR UNSERE WAFFEL AUF 2 TELLER

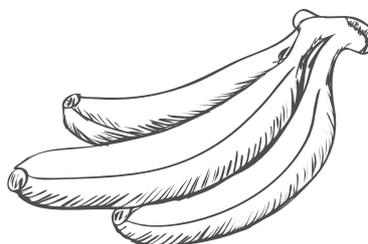
HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

<i>mit Marillenmarmelade, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Nutella, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Honig, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Preiselbeeren, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	7,8

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO FREILANDEIER VOM MOBILEN HÜHNERSTALL, SCHMARANZGUT, HOFGASTEIN.

CREMIGES EIS

<i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagobers</i>	7,8
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers</i>	7,8
<i>Bananen Split: Banane, Vanilleeis, heiße Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>Eiskaffee: frischer Kaffee, Vanilleeis, Schlagobers</i>	7,8





**PAGOSÄFTE 0,2 L
MARILLE, ERDBEER, MANGO,
JOHANNISBEER & MULTIVITAMIN**

Pago pur 0,2
gespritzt mit Soda auf 0,3
gespritzt mit Soda auf 0,5
gespritzt mit Wasser auf 0,3
gespritzt mit Wasser auf 0,5



3,8
4,2
4,8
4,0
4,2

GEMÜSESÄFTE & FRUCHTCKOCKTAILS 0,3 L

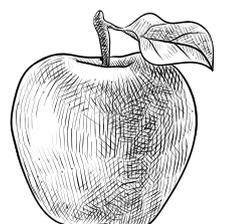
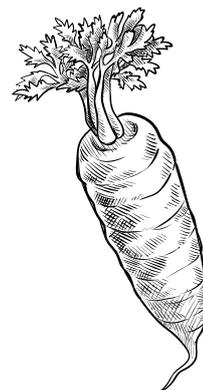
Vitaminstoss (Karotte, Apfel & rote Rübe)
Fruchtcocktail (Orange, Apfel & Zitrone)
Karotte & Apfel
Karotte & Orange
& Ingwer
gespritzt mit Wasser auf 0,5

5,2
5,2
5,2
5,2
0,8
5,4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hollerblütensaft gespritzt mit Wasser auf 0,3 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Wasser auf 0,5 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Soda auf 0,3 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Soda auf 0,5 l
Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Apfelsaft
gespritzt mit Soda auf 0,5 l
gespritzt mit Wasser auf 0,5 l
Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l
Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l
mit Zitrone 0,3 l
Sodawasser 0,3 l
mit Zitrone 0,3 l
Sodawasser 0,5 l
mit Zitrone 0,5 l
Gasteiner Quellwasser aus der Leitung 0,3 l

2,2
3,2
3,0
4,5
3,6
4,6
3,8
6,8
3,6
4,2
2,2
2,6
3,8
4,2
0,5





WARME GETRÄNKE

<i>großer Brauner</i>	4,6	<i>kleiner Brauner</i>	3,4
<i>doppelter Espresso</i>	4,2	<i>kleiner Espresso</i>	3,2
<i>Verlängerter</i>	3,8	<i>Melange</i>	4,2
<i>italienischer Cappuccino</i>	4,4	<i>Cappuccino mit Schlagobers</i>	4,6
<i>Latte Macchiato</i>	4,6	<i>heißer Milchkakao</i>	4,8
<i>heißer Milchkakao mit Rum</i>	6,8	<i>Glühwein</i>	5,6
<i>Jagatee</i>	6,8		

VERSCHIEDENE TEESORTEN

<i>heiße Zitronenlimonade</i>	3,8	<i>Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Kräuter</i>	4,2
<i>Große Tasse Tee mit Rum</i>	5,8		
<i>Tee mit Zitrone oder Milch</i>	4,4	<i>Große Tasse Früchtetee mit Orangensaft</i>	4,6

BIER

<i>Gösser Gold vom Fass 0,3l</i>	4,2	<i>Radler 0,3l</i>	4,2
<i>Gösser Gold vom Fass 0,5l</i>	5,2	<i>Radler 0,5l</i>	5,2
<i>Hefeweizen Edelweiss hell oder dunkel</i>	5,2	<i>Gösser Naturgold Alkoholfrei</i>	5,2

WEISSWEIN

<i>Grüner Veltliner, trocken 1/8l</i>	3,8	<i>Grüner Veltliner, trocken 1/4l</i>	7,6
<i>Welschriesling, lieblich 1/8l</i>	3,8	<i>Welschriesling, lieblich 1/4l</i>	7,6
<i>gespritzt sauer 1/4l</i>	4,0	<i>gespritzt mit Holler 1/4l</i>	4,2

ROTWEIN

<i>Blaufränkisch, kräftig 1/8l</i>	3,8	<i>Blaufränkisch, kräftig 1/4l</i>	7,6
<i>Zweigelt, feinfruchtig 1/8l</i>	3,8	<i>Zweigelt, feinfruchtig 1/4l</i>	7,6

HUGO | APEROL | GIN TONIC

<i>Hugo: Prosecco, Soda, Zitrone, Minze, Holler</i>	7,2
<i>Aperol: Prosecco, Soda, Orange, Aperol, Minze</i>	7,6
<i>Gin Tonic 1: 4cl Gin, Himbeeren, rosa Pfeffer, getrocknete Orange, Minze, Zimtstange, Tonic Berry</i>	10,8
<i>Gin Tonic 2: 4cl Gin, Gurke, Anis, Minze, getrocknete Limette, Tonic Indian</i>	10,8

PROSECCO

<i>Prosecco 1 Glas</i>	4,2
<i>Prosecco mit Mango 1 Glas</i>	4,6
<i>Prosecco mit Hollerblüte 1 Glas</i>	4,6

SCHNÄPSE 2CL

<i>Zirbe, Nuss, Vogelbeer</i>	5,8
<i>Enzian, Birne, Obstler, Marille</i>	4,8

