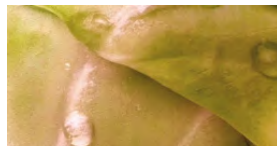


Lieber Gast,

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

Claudia & Gernot since 1993



Unsere Öffnungszeiten

11 Uhr bis 14 Uhr
und 16 Uhr bis 20 Uhr
Küche.

Sperrstunde 21 Uhr

Danke für ihr
Verständnis

Samstag und Sonntag
Ruhetag

Reservierung unter
Tel.: +436432/2201

Free WLAN

Kraut und Rüben

Passwort: Krautundrueben1



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>	6,2
<i>feurige Bohnensuppe mit Sauerrahm</i>	6,2
<i>Suppe der Saison</i>	6,2

ZUM NASCHEN

<i>Frisches Gemüse 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</i>	10,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Knoblauchsauerrahm</i>	6,2
<i>Knoblauchbrot mit frisch geriebenem Parmesan überbacken & Knoblauchsauerrahm</i>	6,8

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	6,8
---	-----

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>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>	2,2
<i>hauseigenes Vollkornbrot aus Purpurweizen vom Dorfbäcker</i>	6,2
<i>Knoblauchbrot</i>	3,1
<i>kleines Knoblauchbrot</i>	

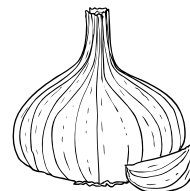


UNSER VOLLKORNBROT AUS PUR PUR WEIZEN WIRD VOM DORFBÄCKER IN BAD GASTEIN GEBACKEN





UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN



<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	9,8
<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, Tomatenchilipesto</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
<i>Erdäpfelauflauf mit Brokkoli, Tomaten 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.

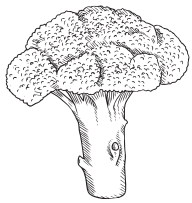
<i>Mac and Cheese Original, rahmige Käse Vollwert Makkaroni mit kleinen Beilagen Salat und pikantem Tomatenchilipesto</i>	16,4
<i>Mac and Cheese Veggie, rahmige Käse Vollwert Makkaroni mit viel frischem Gemüse aus dem Wok und pikantem Tomatenchilipesto</i>	16,4

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

GERNE BEREITEN WIR IHNEN BEI EINEM ABZUG VON 1,50
EINE KLEINE PORTION





**BEI KRAUT & RÜBEN VERARBEITEN WIR STES SORGFÄLTIG
UNSERE HOCHWERTIGEN PRODUKTE/ZUTATEN**

**EINIGE UNSERER ZUTATEN BEZIEHEN WIR VON LOKALEN
LIEFERANTEN-WEIL DIE ES EINFACH BESSER KÖNNEN :-)**

UNSERE HAUSGEMACHTE KRÄUTERPALATSCHINKE

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

16,8

*gefüllt mit pikanten Bohnenragout, Käse, Tomatenchilipesto und
Knoblauchsauerrahm*

16,8

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

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,
Tomatenchilipesto, Spiegelei & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing*

17,8

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

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

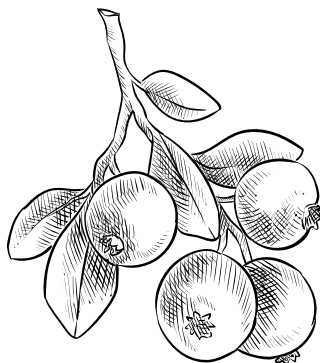
16,8

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 Mangoproscecco	4,6
1 Glas Hollerprosecco	4,6
0,3 Hollerblütensaft gespritzt	3,2

danach genießen

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

RAHMLINSENSUPPE

<i>Paprikarahmlinsensuppe mit Sauerrahm & Kümmelcracker</i>	6,2
---	-----

PAPRIKARAHMLINSEN

<i>mit knusprigem Kartoffelrösti & Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
---	------



DER HIT! KRÄUTERPALATSCHINKE

<i>gefüllt mit etwas Käse, Paprikarahmlinsen & Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
---	------

CREMIGES WILDREIS RISOTTO

<i>mit Paprikarahmlinsen, Kräutern und frischen Parmesan</i>	16,8
--	------

POLENTA MIT KÄSE ÜBERBACKEN

<i>auf Paprikarahmlinsen mit frischer Petersilie</i>	15,8
--	------

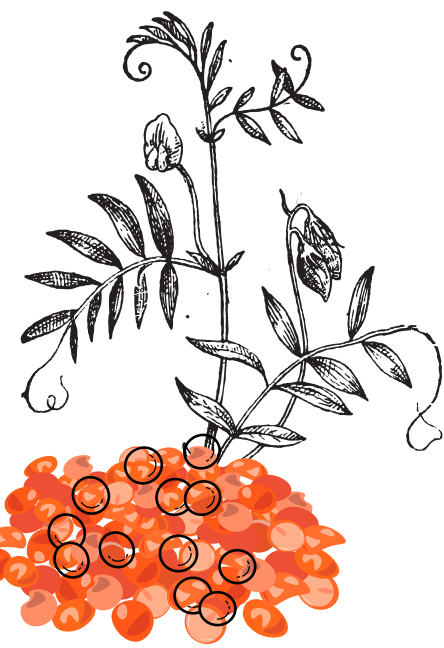
& kleinen grünen

<i>Beilagensalat mit Joghurtdressing</i>	4,2
--	-----

~

GUT ZU WISSEN:

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



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	3,2

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

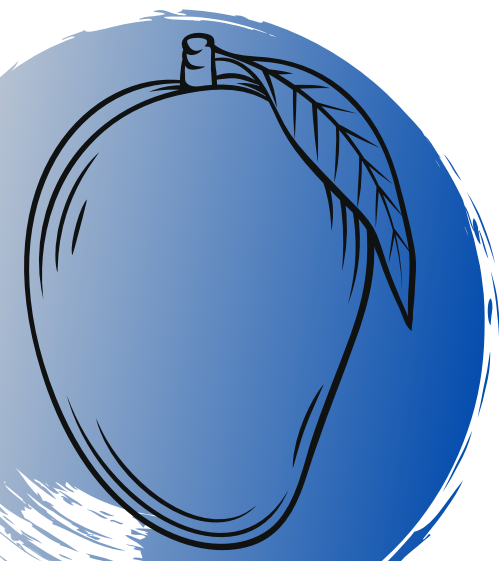
8,8

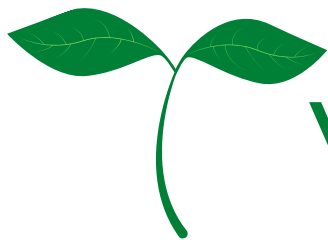
über den Zwetschkenröster streuen wir frisch geröstete Mandeln!

~

DIE ZWETSCHKE:

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





VEGANE SPEISEKARTE

- GREEN CARD -

SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Grissini und Basilikumpesto</i>	6,2
<i>Feurige Chilibohnensuppe</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	6,8
---	-----

VORSPEISEN

<i>Kleiner knackiger Salat der Saison</i>	6,4
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl und frischem Knoblauch</i>	6,2
<i>Frisches Gemüse 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

HAUPTSPESIEN

<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 HAFERMILCHSCHAUM

<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>	6,2
<i>feurige Bohnensuppe mit Knoblauchsauerrahm</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	6,8
--	-----

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>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

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:
Balsamico & Olivenöl oder mit Aufpreis von € 0,80 Kürbiskernöl

UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	9,8
<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

Wir verwenden ausschließlich BIO FREILANDEIER vom mobilenHühnerstall, Schmaranzgut in Hofgastein

ERDÄPFELAUFLAUF

<i>mit pikantem Chilibohnenragout, Knoblauchsauerrahm & Käse überbacken</i>	14,8
<i>mit Brokkoli, Tomaten, Knoblauchsauerrahm & Käse überbacken</i>	14,8

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

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

ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL

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

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

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

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

SPAGHETTI

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

MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUM

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

CREMIGES EIS

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

LAKTOSEFREIE GERICHTE



SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum</i>	6,2
<i>Feurige Bohnensuppe mit Maischips</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	6,8
---	-----

VORSPEISE

<i>Rote Rüben mit Olivenöl & Balsamicoessig mariniert, Schafskäse, frischer Kren</i>	10,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl</i>	6,2

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>	2,2

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 HAFERMILCHSCHAUUM

<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>	6,2
<i>feurige Bohnensuppe</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	6,8
---	-----

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 gerbratenen Gemüse, Tomatenragout</i>	14,8
<i><u>gerne braten wir ein Spiegelei aus Bio Freilandeiern zu jedem Gericht</u></i>	2,4
<i>wir verwenden ausschließlich Bio Freilandeier aus dem mobilen Hühnerstall vom Schmaranzgut in Bad Hofgastein</i>	

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
--	------

VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUUM

<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

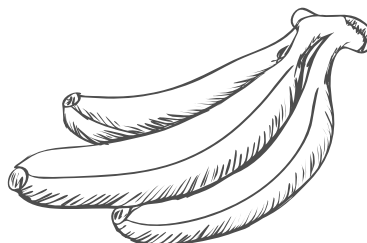
HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

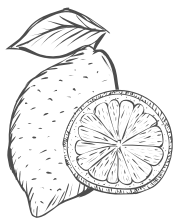
<i>mit Marillenmarmelade, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Nutella, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Honig, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Preiselbeeren, Schlagobers</i>	4,8
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	7,8

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

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

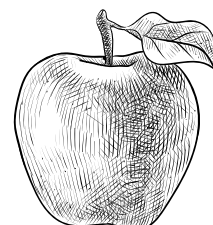
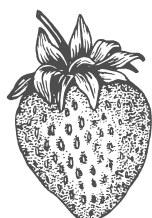
Vitaminstoss (Karotte, Apfel & rote Rübe)
Fruchtcocktail (Orange, Apfel & Zitrone)
Karotte & Apfel
Karotte & Orange
& Ingwer
gespritzt mit Wasser auf 0,5

5,4
5,4
5,4
5,4
0,8
5,6

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 0,3 l
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
Gasteiner Quellwasser aus der Leitung 0,5 l mit Zitrone

2,4
3,4
3,2
4,6
3,8
4,8
4,2
6,8
3,6
4,2
2,2
2,6
3,8
4,2
0,5
1,8





WARMER GETRÄNKE

großer Brauner	4,6
doppelter Espresso	4,2
Verlängerter	3,8
italienischer Cappuccino	4,4
Latte Macchiato	4,6
heißer Milchkakao mit Rum	6,8
Jagatee	6,8

kleiner Brauner	3,4
kleiner Espresso	3,2
Melange	4,2
Cappuccino mit Schlagobers	4,6
heißer Milchkakao	4,8
Glühwein	5,6

VERSCHIEDENE TEESORTEN

heiße Zitronenlimonade	3,8
Große Tasse Tee mit Rum	5,8
Tee mit Zitrone oder Milch	4,4

Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Kräuter	4,2
Große Tasse Früchtetee mit Orangensaft	4,6

BIER

Gösser Gold vom Fass 0,3l	4,2
Gösser Gold vom Fass 0,5l	5,4
Hefeweizen Edelweiss hell oder dunkel	5,4

Radler 0,3l	4,2
Radler 0,5l	5,4
Gösser Naturgold Alkoholfrei	5,4

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, trocken 1/8l	3,8
Welschriesling, lieblich 1/8l	3,8
gespritzt sauer 1/4l	4,0

Grüner Veltliner, trocken 1/4l	7,6
Welschriesling, lieblich 1/4l	7,6
gespritzt mit Holler 1/4l	4,2

ROTWEIN

Blafränkisch, kräftig 1/8l	3,8
Zweigelt, feinfruchtig 1/8l	3,8

Blafränkisch, kräftig 1/4l	7,6
Zweigelt, feinfruchtig 1/4l	7,6

HUGO | APEROL | GIN TONIC

Hugo: Prosecco, Soda, Zitrone, Minze, Holler	8,2
Aperol: Prosecco, Soda, Orange, Aperol, Minze	8,6
Gin Tonic 1: 4cl Gin, Himbeeren, rosa Pfeffer, getrocknete Orange, Minze, Zimtstange, Tonic Berry	12,8
Gin Tonic 2: 4cl Gin, Gurke, Anis, Minze, getrocknete Limette, Tonic Indian	12,8

PROSECCO

Prosecco 1 Glas	4,2
Prosecco mit Mango 1 Glas	4,6
Prosecco mit Hollerblüte 1 Glas	4,6

SCHNÄPSE 2CL

Zirbe, Nuss, Vogelbeer	5,8
Enzian, Birne, Obstler, Marille	4,8



→ PSSST
VOM SCHMARANZ AUS
BAD HOFGASTEIN

Bio und regional besser
gehts nicht

**YOU
ARE
THE**

gin TO MY tonic

LONGDRINK 12,8

FRUCHTIG.

& GETROCKNETE BIO ORANGE
& ZIMTSTANGE
& ROSA PFEFFERKÖRNER, Minze

I BERRY TONIC

HOPFIG.

& GETROCKNETE BIO LIMETTE
& STERNANIS
& GURKE, Minze

I INDIAN TONIC

GIN NR.1

GIN NR. 2

