



## **Vorspeisen**

### **Hausgemachte Knoblauch Suppe mit Sahnehaube und Speck**

4,50 €

### **Rindssuppe mit Frittaten**

4,30 €

## **Salate**

### **Salatteller HSG Fernwald**

*Bunte Blattsalate an hausgemachtem Balsamico Dressing mit gebratenen Champignons,  
Hähnchenbruststreifen & Schafskäse*

13,50 €

### **Steirischer Backhendlsalat**

*Feldsalat an hausgemachtem Balsamico Dressing mit Hähnchenbrustfilet in  
Kürbiskernpanade mit Bratkartoffeln, knuspriger Speckscheibe und steirischem  
Kürbiskernöl garniert*

14,90 €

### **Salat mit gebackenem Ziegenkäs'**

*Bunte Blattsalate an hausgemachtem Balsamico Dressing mit gebackenem Ziegenkäse in  
Leinsamenpanade, dazu Honig-Senf Dip*

14,50 €

### **Hausgemachter Wurstsalat**

*fein garniert, dazu Bauernbrot*

8,90 €

### **Obazda (bayrische Spezialität)**

*mit Almbutter und Bauernbrot*

6,90 €

### **Handkäs' mit Musik**

*Eine hessische Spezialität mit Butter und Bauernbrot*

6,90 €

### **Speckbrettl**

*Südtiroler Schinkenspeck mit Butter und Bauernbrot*

8,90 €

## **Hauptspeisen**

### **Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust**

*Gebackene Ofenkartoffel, mit hausgemachtem Kräuterdip, dazu gegrillte  
Hähnchenbruststreifen und Salatgarnitur*

11,90 €

### **Vegetarische Ofenkartoffel**

Gebackene Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterdressing, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und ein Beilagensalat

**10,90 €**

### **Wiener Kalbsrahmgulasch**

Zartes Kalbsgulasch in einer feinen Paprikarahmsauce, mit Schmand verfeinert, dazu Butterspätzle und ein Beilagensalat

**15,90 €**

### **Sommerteller**

Rosa gebratene argentinische Rinderhüftsteaks, dazu Kräuterbaguette, Salsa-Dip und ein bunter Salatteller

**19,90€**

### **Pfifferling Schnitzel**

Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Beilagensalat

**17,90 €**

### **Sommer Wrap**

Mit Tomaten, Gurken, viel frischem Rucola und Schafskäse gefüllte Weizentortilla, dazu Country-Potatoes, Sour-Cream und Sweet-Chili Dip

**11,90 €**

### **Rumpsteak Café de Paris**

Rosa gegrilltes Rumpsteak 300g mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Speckbohnen und Pommes Frites

**26,90 €**

### **Grillteller „Edelweiß“**

Rosa gegrillte Steaks vom Rind, Schweinerücken und Hähnchen, garniert mit Speckscheibe, Kräuterbutter und Würstchen, dazu Country Potatoes und ein Beilagensalat

**19,50 €**

### **„Kärntner“ Schnitzel**

Gebackenes Schweineschnitzel mit Dörrfleisch, Frühlingszwiebeln und Almkäse gefüllt auf Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

**16,50 €**

### **Brauhauschnitzel**

Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale überbacken mit Dörrfleisch, Frühlingszwiebeln und Almkäse auf Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

**15,90 €**

### **Wiener Zwiebelrostbraten**

Rosa gegrillte Rindersteaks auf Rotweinsauce, garniert mit Zwiebelröstringen, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

**20,90 €**

### **Kärntner Geschnetzeltes**

Rindersteakstreifen von der Hüfte mit frischen Champignons angebraten, mit Rotwein abgelöscht & mit Preiselbeeren und Sahne vollendet, dazu Almrösti und ein Beilagensalat

Ein besonderer Genuss!

**19,90 €**

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

in einer Panade von feinen Semmelbröseln, Bio-Eiern & in der Pfanne ausgebacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie

mit hausgemachtem **Erdäpfelsalat 21,90 €**

mit **Pommes Frites und Beilagensalat 23,90 €**

### **Wiener Tafelspitz**

*Tafelspitz vom Jungbullen in Meerrettichsauce mit frischem Kren verfeinert,  
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln & Beilagensalat*

**18,90 €**

### **Käsespätzle**

*Butterspätzle mit Sahne verfeinert, viel Käse und Zwiebelröstringen garniert,  
dazu ein Beilagensalat*

**13,90 €**

### **Alpenpfännchen**

*In Butter geschwenkte Spätzle mit gebratenem Speck, Frühlingszwiebeln und  
Champignons mit Almkäse überbacken, dazu ein Beilagensalat*

**13,90 €**

### **Licher Bierfahrersteak**

*350 g saftig gegrillter Schweinenacken auf Dunkelbiersauce, garniert mit  
Zwiebelröstringen und Speckscheibe, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat*

**14,90 €**

### **Wiener Backhendl**

*...von der österreichischen Maispoularde! Ein halbes Hendl in 3 Teile zerlegt, ausschließlich  
mit Bio-Eiern und knuspriger Panade paniert & ausgebacken, dazu hausgemachter  
Erdäpfelsalat. Ein Genuss für Hendlfans*

**14,90 €**

### **Das Tiroler Gröstl**

*Das Gröstl war ursprünglich ein Rezept, das bei Tiroler Bauern auf den Tisch kam, um  
Reste des Sonntagsbratens zu verwerten. Wir verwenden dafür Tafelspitzfleisch.  
Bratkartoffeln, Tafelspitzfleischstücke & grüne Bohnen im Pfännchen serviert mit Spiegelei  
und Gewürzgurke garniert, dazu ein Beilagensalat*

**14,50 €**

### **Jägerschnitzel**

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit klassischer Champignonrahmsauce,  
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat*

**14,50 €**

### **Paprikaschnitzel**

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Paprika-Sauce  
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat*

**14,50 €**

### **Zwiebelschnitzel**

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Dunkelbiersauce und  
Zwiebelröstringen garniert,  
dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat*

**14,50 €**

### **Frankfurter Schnitzel**

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit hessischer „Grie Soof“,  
dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat*

**15,90 €**

### **Cordon Bleu**

*Gebackenes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt auf Rahmsauce,  
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat*

**16,90 €**

### **Frankfurter Grie Soof**

*Eine hessische Spezialität!*

*Dazu Salzkartoffeln & zwei gekochte Eier*

**10,90 €**

### **Tiroler Schnitzel**

*Gebackenes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Champignons, Speck, Frühlingszwiebeln und Almkäse überbacken, dazu Rahmsauce, Butterspätzle und ein Beilagensalat*

**15,90 €**

### **Gemüse-Feta-Pfanne**



*Mediterran gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Feta, Röstis & hausgemachtem Knobi-Dip, dazu ein Beilagensalat*

**13,90 €**

### **Hähnchenrahm Schnitzel**

*Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade, dazu Rahmsauce, Butterspätzle und ein Beilagensalat*

**16,90 €**

### **Veggi-Pfännchen**



*Im Knuspermantel gebackene Champignons im Pfännchen serviert, mit Knobidip und Kräuterbaguette serviert, dazu ein Beilagensalat*

**11,90 €**

### **Gießener Bellschuh**

*300 g saftiger Hackbraten auf Dunkelbiersauce mit Zwiebelröstringen garniert, dazu grüne Speckbohnen & Bratkartoffeln*

**13,90 €**

## **Dessert**

### **Kaiserschmarrn**

*Original österreichische Spezialität – ein Highlight! mit Zwetschgenröster zum Sattwerden*

**9,50 €**

### **Prinzenschmarrn**

*Die Nachspeisenportion Kaiserschmarrn*

**7,50 €**

### **Kaiserpalattschinken**

*gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Sahne, Mandelsplittern und Schokosauce*

**1 Stück 5,90 €**

### **Heiße Liebe**

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

**6,90 €**

### **Apfelpfannkuchen**

*In der Pfanne mit frischen Apfelstücken gebacken & karamellisiert mit Vanilleeis und Sahne*

**1 Stück 6,50 €**