





unsere Vorspeisen

- 2 erlei von der heimischen Forelle 21
Stangensellerie | Oranchutney
- gegrillte Kräuterseitlinge (V) 19
Erbsenpüree | Trüffel | Löwenzahn
- kalt geräuchertes Filet vom Freilandschwein 21
frittierte Brennessel | pikante Birnen-Dörrpflaumenmarmelade

aus unserem Suppentopf

- echte Rindsuppe 7
Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel | Schnittlauch
- cremige Suppe von der Petersilienwurzel (V) 8
Chips | Kräuteröl

unsere Hauptgänge

- traditioneller Tafelspitz  aus Pöllau 31
Semmelkren | rahmiger Blattspinat | knusprige Erdäpfel | Wurzelgemüse
- souffliertes Schanzl-Schnitzel (Wahl aus Kalb | Schwein) 29|21
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren  mit Moser Eiern
- ausgelöstes steirisches Buttermilch-Backhendl 21
Erdäpfel-Vogersalat  Sulmtaler Hendl
- „48 Stunden“ Gulasch  vom Wad'schinken 21
hausgemachte Spätzle | Sauerrahm
- hausgemachte Kasspotz'n (V) 17|24
Pinzgauer Bierkas | knusprige Zwiebel

“Steak im Schanzl” vom Almo Rind

250g Filet	35
300g Rumpsteak	29
300g Ribeye	29
1kg Dry Aged Tomahawk (auf Vorbestellung)	110

zum dazuessen unsere Beilagen

Trüffelries	6
Steakries	5
Grillgemüse	6
cremige Polenta	5
wilder Brokkoli	6
Ofenkartoffel	4
Wirtshaussalat	8

wahlweise: Vogersalat | Blattsalat | Erdäpfelsalat oder gemischt

Saucen was geschmackigs dazu

Pfeffersauce	4
Sauce Bernaise	4
Kräuterbutter	3

Schanzwirt Highlight

genießen Sie eine Reise durch unsere Speisekarte und schmecken Sie, was die Österreichische Küche zu bieten hat.

5 Gänge | voller Überraschungen 69

4 Gänge | voller Überraschungen 59

3 Gänge | voller Überraschungen 49



Buchberger
FLEISCHHACKER
SEIT 1946



SEIT 1889

Schlamminger



Wir erlauben uns, ab 17:00 Uhr ein Gedeck von 4,- pro Person zu verrechnen.

Bei Fragen zu Zutaten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal – wir helfen Ihnen gerne weiter!

zum Abschluss *'was Süßes*

flambierter Griesschmarren Zitronespuma Bratapfelsorbet	13
geeister Reindling Beerenragout winterliche Hippe	12
Schoko-Crème Brûlée Bourbon Vanilleeis Honighippe	9
mini Eiskaffee Mokka Vanilleeis	5
Sorbet Wahl aus: Bratapfel Johannisbeere Zitrone verrührt mit feinstem Winzersekt	7 8

a' echter *Wirtshausabschluss*

Edelbrände	2cl
Gölles Alter Apfel	5,7
Ziegler Mirabelle	6,4
Ziegler Wildkirschlikör	5,4
Rum	4cl
A.H Riise XO Reserve 17	17