

## unsere Vorspeisen

2erlei von der heimischen Forelle

Stangensellerie | Orangenchutney

21

gegrillte Kräuterseitlinge 

Erbsenpüree | Trüffel | Löwenzahn

19

kalt geräuchertes Filet vom Freilandschwein

frittierte Brennessel | pikante Birnen-Dörrpflaumenmarmelade

21

## aus unserem Suppentopf

echte Rindsuppe

Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel | Schnittlauch

7

cremige Suppe von der Petersilienwurzel 

Chips | Kräuteröl

8

## unsere Hauptgänge

traditioneller Tafelspitz  aus Pöllau

Semmelkren | rahmiger Blattspinat | knusprige Erdäpfel | Wurzelgemüse

31

souffliertes Schanzl-Schnitzel (Wahl aus Kalb | Schwein)

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren  mit Moser Eiern


29|21

ausgelöstes steirisches Buttermilch-Backhendl

Erdäpfel-Vogelsalat

 Sulmtaler Hendl

21

„48 Stunden“ Gulasch  vom Wad'schinken

hausgemachte Spätzle | Sauerrahm

21

hausgemachte Kasspotz'n 

Pinzgauer Bierkas | knusprige Zwiebel

17|24

 vegetarisch

# Wirtshaus 2.0 - unsere Ideen

heimisches Filet von der Lachsforelle 31  
cremige Pastinake | Babyspinat | Chips

Filet vom heimischen Weiderind 38  
Butterpüree | Romanesco | Röstzwiebel | Balsamicojus

geschmorte Lammnüsschen 29  
glasierte Babykarotten | gebratener Polenta | Feigen

cremiges Risotto mit heimischen Aromen 21   
Pilze | gegrillter Radicchio | Veltlinerschaum

## Beilagensalat

Wirtshaussalat 8  
wahlweise: Vogerlsalat | Blattsalat | Erdäpfelsalat oder gemischt

### Schanzlwirt 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

### unsere Partner



**Buchberger**  
FLEISCHHACKER  
SEIT 1946



SEIT 1909  
**Schladminger**



Vegan genießen? Sagen Sie uns Bescheid – wir kümmern uns darum!

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 Vanillecreme   Johannisbeersorbet	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