

unsere Vorspeisen

2erlei von der heimischen Forelle

21

Stangensellerie | Orangenchutney

gegrillte Kräuterseitlinge 

19

Erbsenpüree | Trüffel | Löwenzahn

kalt geräuchertes Filet vom Freilandschwein

21

frittierte Brennessel | pikante Birnen-Dörrpflaumenmarmelade

aus unserem Suppentopf

echte Rindsuppe

7

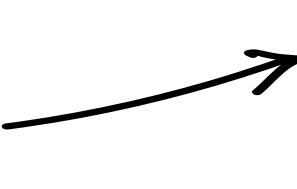
Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel | Schnittlauch

cremige Suppe von der Petersilienwurzel 

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

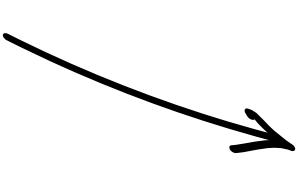
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

 mit Moser Eiern

ausgelöstes steirisches Buttermilch-Backhendl

21

Erdäpfel-Vogerlsalat

 Sulmtaler Hendl

„48 Stunden“ Gulasch 

vom Wad'schinken

21

hausgemachte Spätzle | Sauerrahm

hausgmachte Kasspotzn 

17|24

Pinzgauer Bierkas | knusprige Zwiebel

Wirtshaus 2.0 - unsere Ideen

heimisches Filet von der Lachsforelle
cremige Pastinake | Babyspinat | Chips

31

Filet vom heimischen Weiderind
Butterpüree | Romanesco | Röstzwiebel | Balsamicojus

38

geschmorte Lammnüsschen
glasierte Babykarotten | gebratener Polenta | Feigen

29

cremiges Risotto mit heimischen Aromen 
Pilze | gegrillter Radicchio | Veltlinerschaum

21

Beilagensalat

Wirtshaussalat
wahlweise: Vogersalat | Blattsalat | Erdäpfelsalat oder gemischt

8

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

STEIRERLAND
Echt. Frisch. Regional.

Stainzer
MILCH

Schladming
er

KASTNER
GRUPPE

Hadler
Fruchtsäfte

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	13
Vanillecreme Johannisbeersorbet	
geeister Reindling	12
Beerensragout winterliche Hippe	
Schoko-Crème Brûlée	9
Bourbon Vanilleeis Honighippe	
mini Eiskaffee	5
Mokka Vanilleeis	
Sorbet	7
Wahl aus: Bratapfel Johannisbeere Zitrone	
verröhrt mit feinstem Winzersekt	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