

unsere *Vorspeisen*

Tartar vom Saibling

2erlei Gurke | Rote Beete | Dill

18

Karamelisierter Ziegenkäse

Kürbiskompott | Kerne | Vogerlsalat

18

Vitello Salmerino

heimisches Kalb | regionaler Räuchersaibling | Kapern | Pfeffer

19

aus unserem *Suppentopf*

echte Rindsuppe

Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel | Schnittlauch

6

Kürbiscremesuppe

gepopptes Getreide | Kernölpesto

7

unsere *Hauptgänge*

traditioneller Tafelspitz

Semmelkren | rahmiger Blattspinat | knusprige Erdäpfel | Wurzelgemüse

aus Pöllau

29

souffliertes Schanzl-Schnitzel (Wahl aus Kalb | Schwein)

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

mit Moser Eier

29 | 19

ausgelöstes steirisches Buttermilch-Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

Sulmtaler Hendl

21

„48 Stunden“ Gulasch

hausgemachte Spätzle | Sauerrahm

vom Wad'schinken

21

hausg'machte Kasspotz'n

Pinzgauer Bierkas | knusprige Zwiebel

15 | 24

 vegetarisch

Wirtshaus 2.0 - unsere Klassiker

gegrillter Seesaibling

Mangold | Zitronen-Getreide | Weissweinschaum

27

rosa gebratenes Beiried

Kürbisgemüse | Erdäpfelbuchteln | Kernöljus

27

gebratene Maishendlbrust

wilder Brokkoli | Rahmpolenta | glasierte Zwetschgen | Kerbeljus

25

hausgemachte Kürbisnockerl 🍂

Kren Espuma | marinierte Wildkräuter

19

Beilagensalat

Wirtshaussalat

Vogerlsalat | Blattsalat | Erdäpfelsalat

8

unser Schanzlwirt Highlight

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

5 Gänge | voller Überraschungen

57

unsere Partner



Buchberger
FLEISCHHACKER
SEIT 1946



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	12
Vanillecreme Johannisbeersorbet	
gebackene Topfenknödel	11
Hollerröster Zwetschgensorbet	
Schoko-Crème Brûlée	9
Bourbon Vanilleeis Honighippe	
mini Eiskaffe	4
Mokka Vanilleeis	
Sorbet	7
Wahl aus: Zwetschge Johannisbeere Zitrone verrührt 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