








unsere Vorspeisen

Tartar vom Saibling	21
2erlei Gurke Rote Beete Dill	
Karamelisierter Ziegenkäse 	19
marinierte Zwetschgen Kerne Vogerlsalat	
Vitello Salmerino	21
heimisches Kalb regionaler Räuchersaibling Kapern Pfeffer	


aus unserem Suppentopf

echte Rindsuppe	7
Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel Schnittlauch	
cremige Topinambursuppe 	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	
hausgemachte Kasspotz'n 	17 24
Pinzgauer Bierkas knusprige Zwiebel	

Wirtshaus 2.0 - unsere Klassiker

gegrillter Seesaibling	31
Mangold Zitronen-Getreide Weissweinschaum	
rosa gebratenes Beiried	31
Grillgemüse Erdäpfelbuchteln Kernöljus	
gebratene Maishendlbrust	29
wilder Brokkoli Rahmpolenta glasierte Zwetschgen Kerbeljus	
hausgemachte Spinatknödel 	21
Nussbutter cremiger Ziegenkäse geschmolzene Tomaten	

Beilagensalat

Wirtshausalat	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 65

4 Gänge | voller Überraschungen 57

3 Gänge | voller Überraschungen 49

unsere Partner



Buchberger
FLEISCHHACKER
SEIT 1946



SEIT 1929
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
flaumige Topfenknödel Nussbrösel Zwetschgensorbet Hollerröster	12
Schoko-Crème Brûlée Bourbon Vanilleeis Honighippe	9
mini Eiskaffe Mokka Vanilleeis	5
Sorbet Wahl aus: Zwetschge 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