

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

hausg’machte Kasspotzn 17|24

Pinzgauer Bierkas | knusprige Zwiebel

vegetarisch

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 Spinatknöderl ☺

21

Nussbutter | cremiger Ziegenkäse | geschmolzene Tomaten

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 65

4 Gänge | voller Überraschungen 57

3 Gänge | voller Überraschungen 49

unsere Partner



Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946



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	13
Vanillecreme Johannisbeersorbet	
flaumige Topfenknödel	12
Nussbrösel Zwetschgensorbet Hollerröster	
Schoko-Crème Brûlée	9
Bourbon Vanilleeis Honighippe	
mini Eiskaffe	5
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	17