







unsere Vorspeisen

- gerolltes Carpaccio vom heimischen Rind 21
Kernöl-Aioli | marinierte Wildkräuter | Röstzwiebel
- gegrillter Ziegenkäse  19
Balsamico-Erdbeeren | Vogerlsalat | Pumpnickel-Crumble
- Wirtshaussalat  8
wahlweise: Vogerlsalat | Blattsalat | Erdäpfelsalat oder gemischt



aus unserem Suppentopf

- echte Rindsuppe 7
Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel | Schnittlauch
- cremige Suppe vom selbstgepflückten Bärlauch  8
Chips | Kräuteröl

unsere Hauptgänge

- traditioneller Tafelspitz  AMA Gütesiegel 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  heimisches Hendl
- „48 Stunden“ Gulasch  vom Wad'schinken 21
hausgemachte Spätzle | Sauerrahm

unsere Hauptgänge

heimisches Filet von der Lachsforelle Paradeisrisotto geschmorter Fenchel Chips	31
hausg'machte Kasspotz'n  Pinzgauer Bierkäse Röstzwiebel	17 24
cremiges Bärlauchrisotto  Schafkäse gegrillter Radicchio Veltlinerschäum	21

Beilagensalat

Wirtshaussalat wahlweise: Vogerlsalat 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



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 Zitronenespuma Bratapfelsorbet	13
Bitterschokoladen-Parfait marinierten Erdbeeren Mandel-Sponge	12
Rhabarber & Topfen Topfenmousse Rhabarber-Erdbeerragout Sauerrahmeis	11
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