

unsere *Vorspeisen*

Rosa Beiried	17
fein geschnitten eingelegtes Marktgemüse Zwiebelmarmelade Liebstöckel Aioli	
gebeizte Lachsforelle	17
cremige Birne saurer Paprika	
Vitello Salmerino	17
heimisches Kalb regionaler Räuchersaibling Kapern Pfeffer	
Cremige Käferbohne	14
Kernöl Pesto Pilze Bauernbrotchips	

aus unserem *Suppentopf*

getrübelt e Wirtshaus-Erdäpfel suppe	7
Bauernbrot	
echte Rindsuppe	6
Speckknödel Grießnockerl Schnittlauch	

unsere *Hauptgänge*

traditioneller Tafelspitz (da kommt die Vorspeis' gleich mit)	27
Semmelkren rahmiger Blattspinat knusprige Erdäpfel Wurzelgemüse	
souffliertes Schanzl - Schnitzel (Wahl aus Kalb Vulkanl andschwein)	26 19
Petersilerdäpfel Preiselbeeren	
saftiger Schweinsbraten	19
Serviettenknödel Kümmel- Krautsalat	
„48 Stunden“ Gulasch	16
hausgemachte Spätzle Sauerrahm	
hausgemachte Kasspotzn (optimal to share)	15 24
Pinzgauer Bierkas knusprige Zwiebel	

Wirtshaus 2.0 - unsere Klassiker

confierter Seesai bling 27

Apfelkren | Hollondaise | Zartweizen- Risotto

g' schmorte Ri ndsbackerl 25

Erdäpfel- Butter Püree | gegrillter Junglauch | glasierte Karotten

Kärntner Kasnudeln „Oma Style“ 19

Nussbutter | Endiviensalat

gebratene Spi nat- Semmel soufflèschnitte 19

Bergkäse- Espuma | Rauner Carpaccio

zum Abschluss was Süßes

flambi erter Gri esschmarren 12

Beerensorbet

Zartbi tter- Schokoparfai t 11

Sauerkirschen | Honigwaabe

handgezogener Apfel strudel 9

Vanille- Espuma | Hollunder Sorbet

mi ni Ei skaffee 4

Mokka | Vanilleeis

unser Schanzlwirt Highlight

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

6 Gänge | voller Überraschungen

55

