

## SUPPEN

<i>Rindsuppe mit Kräuterfrittaten</i> <small>A,C,G,L</small>	€ 9,80	<i>Knoblauchcremesuppe m. Croutons</i> <small>A,G,L</small>	€ 12,90
<i>Französische Zwiebelsuppe gratiniert</i> <small>A,C,G</small>	€ 12,90	<i>Ungarische Gulaschsuppe</i> <small>A,F,L</small>	€ 13,50

## SALATE

<i>Griechischer Salat</i> <i>mit Schafskäse, Zwiebel und Oliven</i> <small>A,E,G,L,M,O</small>	€ 17,60	<i>Verschiedene Blattsalate</i> <i>mit gebratenen Scampis</i> <small>A,B,C,E,G,L,M,O</small>	€ 23,40
<i>Kleiner Salat</i> <small>A,C,E,G,L,M,O</small>	€ 9,20	<i>Tomatensalat mit Mozzarella</i> <small>E,M,O</small>	€ 20,20

## SNACKS

<i>Wacholder-geräucherter Lachs mit Oberskren, Toast, Butter</i> <small>A,O,G,O</small>	€ 29,80
<i>Käptn's Crevetten Cocktail mit Meeresspargel, Toast und Butter</i> <small>A,B,C,G,M,O,L</small>	€ 26,90
<i>12 Stück Weinbergschnecken mit würziger Knoblauchbutter</i> <small>A,G,L,R,O</small>	€ 29,80
<i>Riesenscampi vom Grill auf buntem Reis</i> <small>A,B,O,F,G,L</small>	€ 43,90
<i>Melonenrose mit Arlberger Rohschinken</i> <small>A,O</small>	€ 24,90
<i>Beef Tartar mit Toastbrot</i> <small>A,M,O</small>	€ 30,40
<i>Carpaccio vom Rind Balsamico, Olivenöl, Rucola, Pinienkerne, Parmesan</i> <small>O,H,G</small>	€ 28,60

## TOASTS

<i>Zwei kleine Rinderfilets mit gebratenen Scampis</i> <i>serviert auf Toast, mit Salat</i> <small>A,B,C,E,G,L,M,O</small>	€ 37,50
<i>Putensteak auf Toast mit gebratener Ananas, Speck und Salat</i> <small>A,C,E,G,L,M,O</small>	€ 31,50
<i>Steaksandwiches „Sporthotel“</i> <i>zwei verschiedene Filets auf Toast mit Pilzsauce und Salat</i> <small>A,C,E,G,L,M,O</small>	€ 33,80
<i>Schweinefilet auf Toast überbacken mit Mozzarella, Oregano und Salat</i> <small>A,C,E,G,L,M,O</small>	€ 33,80



# STEAK-HOUSE

<b>Pfeffersteak</b> mit Grillgemüse und Rösti <small>AFGLD</small>	€ 58,50
<b>Filetsteak</b> mit Grillgemüse und Folienkartoffel <small>AFGLD</small>	€ 55,50
<b>Surf &amp; Turf</b> Rindsfilet (250g) mit 2 gebratenen Riesengarnelen <small>ABCFGL</small> dazu bunter Reis, Grillgemüse und Sauce Bearnaise	€ 67,90
<b>Filet „Mignons“</b> mit Sauce Bearnaise, Folienkartoffel und Grillgemüse <small>ACFGL</small>	€ 47,90
<b>Entrecôte</b> mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Grillgemüse <small>AFGL</small>	€ 47,90
<b>Rib-Eye Steak</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Folienkartoffel <small>AFGL</small>	€ 47,90
<b>T-Bone-Steak</b> (450g) mit Kräuterbutter und Folienkartoffel <small>AFGL</small>	€ 68,80
<b>Kalbs-Tomahawk Steak</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse, und Folienkartoffel <small>AFGL</small>	€ 68,80
<b>Lammrückenfilet</b> auf Rosmarin-Knoblauchsauce, mit Rahmkartoffeln und Grillgemüse <small>AGEFLD</small>	€ 55,10
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> an Pilzrahmsauce m. Rösti u. Grillgemüse <small>ABLD</small>	€ 47,90
<b>Frisches Lachssteak vom Grill</b> an Kräutersauce mit Reis u. Grillgemüse <small>ADFGL</small>	€ 48,50
<b>Thunfischsteak</b> mit Grillgemüse, Erdnuss-Koriander Pesto und Reis <small>F,D,NH</small>	€ 54,50
<b>Chateaubriand für 2 Personen</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Folienkartoffeln und Sauce Bearnaise <small>ACGL</small>	€ 139,00
<b>Käseteller von verschiedenen Sorten</b> <small>AGHMNF</small>	€ 29,80

## GETRÄNKE

<b>BIERE vom Faß</b>		<b>KARAFFENWEINE</b> ½ lt.	
Stiegl. Gold 0,2 lt. A	€ 4,70	Grüner Veltliner, Chardonnay o	€ 12,20
Stiegl. Gold 0,3 lt. A	€ 6,50	Zweigelt, Valpolicella o	€ 12,20
Wieselburger Stammbräu 0,5 lt. A		Blafränkisch Rosé o	€ 12,20
in der Bügelverschlussflasche	€ 9,90		
Weizenbier vom Fass 0,5 lt. A	€ 9,90		
Fanziskaner Weizen Flasche hell/dunkel A	€ 9,90	<b>WARME GETRÄNKE</b>	
Alkoholfreies Bier Flasche 0,5 lt. A	€ 6,40	Espresso klein	€ 3,80
		Espresso doppelt	€ 6,50
<b>ERFRISCHUNGSGETRÄNKE</b>		Verlängerter, Café Hag	€ 5,20
Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft 0,2 lt.	€ 4,90	Capuccino G	€ 6,50
Tonic Water, Bitter lemon 0,2 lt.	€ 5,60	Latte Macchiato G	€ 6,50
Mineralwasser 0,3 lt.,	€ 5,20	Heiße Schokolade mit Sahne G,F	€ 6,50
Orangensaft frisch gepresst 0,2 lt.	€ 9,70	Tee mit Zitrone oder Milch G	€ 5,00