

Gasthaus

TAGESGERICHT / DISH OF THE DAY

*Bitte fragen Sie unser Team!
Please ask our service staff!*

2 Gang Menü EUR 9,90

Suppen / soups

Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl € 4,50
Schnittlauch-Topfnockerl € 4,50
(A,B,C,E,F,G,L,M,O)

*Consommé sliced pancakes, semolina dumpling
or chives curd dumpling*

Kräuterschaumsuppe mit Croutons € 4,50
Cream of herb soup with croutons
(A,C,E,G,L,O)

Salate / salad

Gemischter Salat klein € 4,50
Mixed salad, small
(A,E,G,H,L,M,N,O)

Gemischter Salat groß € 6,50
Mixed salad, large
(A,E,G,H,L,M,N,O)

Bunter Salatteller € 15,90
Rinderstreifen, Bio-Speck, Ei, Croutons
Mixed salad, beef, organic-bacon, egg, croutons
(A,C,D,H,L,M,O)

Bunter Move & Relax Salat € 11,90
Radieschen, Feigen, Erdbeeren
Move & Relax salad, radishes, figs, strawberries

Kleine Gerichte und Vorspeisen / small dishes

Carpaccio vom Rind, Trauben, Rucola, Parmesan € 13,90
Beef carpaccio, grapes, Rucola, Parmesan-cheese
(A,C,E,F,G,H,M,O)

Beef Tartar vom Pustertaler Sprinzen 80 Gramm 16,50
Zwiebel, Paprika, Kapern, Sardellen, Gurke, Ei
(A,B,C,D,E,F,G,L,M,O,R)

Auch als Hauptspeise möglich, 120 Gramm € 18,90
Beef tartar
onions, bell peppers, capers, anchovies, cucumber, egg, 120 grams
Also possible as main course, 120 grams

Avocado und Mango € 14,50
gegrillte Avocado, Walnüsse, Ziegenkäse,
Mangomarinade auf Blattsalat
(A,E,F,G,H,L,M,N,O)

*wahlweise auch mit einer gegrillten Brust
vom Freilandhuhn* € 17,90
(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,O,R)

Avocado and Mango
grilled Avocado, walnuts, goat cheese
Mango marinade on lettuce salad
optionally as well with grilled breast of chicken

Hauptspeisen / main courses

Hohe Salve Burger € 14,50
100% Tiroler Rind, Holzalm Käse, Babyspinat,
Salatgurke, geschmorte Schalotten, BBQ Sauce
(A,C,E,G,L,M,O)

Hohe Salve Burger
100% Tyrolean beef, local cheese, baby spinach,
cucumber, braised onions, BBQ sauce

Move & Relax Sandwich € 15,90
Regionales Ciabatta, Rosa Roastbeef, Schaffrischkäse
vom Fasslbauer, Spiegelei, Trevisio, Tomaten,
Salatgurke
(A,C,E,F,G,H,M,O)

Move & Relax Sandwich
regional Ciabatta bread, Roastbeef, ewe`s cheese, fried egg, Trevisio,
tomatoes, cucumber

Filet von der Lachsforelle, Karottenpüree, Salzkartoffel <i>Salmon trout fillet, carrot puree, salt potatoes</i>	€ 18,90 (D,G,O)	
Geschmorte Backerl vom Rind Selleriepüree, Buchenpilze, Aprikosen <i>Braised beef cheeks</i> <i>celery puree, mushrooms, apricot</i>	€ 23,90 (A,C,G,H,L,M,O)	
Duett vom Lamm Polenta, Kartoffelragout, Babykarotte <i>Two kinds of lamb</i> <i>polenta, potato ragout, baby carrots</i>	€ 19,50 (A,C,F,G,L,M,O)	
Gegrillter Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln, Speckbohnen <i>Grilled steak with fried onions</i> <i>fried potatoes, green beans with bacon</i>	€ 19,90 (A,C,E,G,L,M,O)	
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren <i>Pork escalope Viennoise</i> <i>parsley potatoes, cranberries</i>	€ 12,90	
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Veal escalope Viennoise</i>	€ 19,90 (A,C,G,L,M,O)	
Wiener Salonbeuscherl, Semmelknödel <i>"Beuscherl" Viennoise, white bread dumplings</i>	€ 13,50 (A,C,G,L,M,O)	
Aubergine & Kartoffeln zweierlei vom Sellerie, Gemüse <i>Aubergines & potatoes</i> <i>two kinds of celery, vegetables</i> (gluten- und laktosefrei, auch vegan möglich)	€ 13,50 (H,L,O)	
Kichererbsen, Spinatlaibchen <i>chick peas, spinach loaf</i>	€ 13,10 (A,C,E,F,H,L,O)	

Süßes und Desserts / Desserts

Marmoriertes Schokomousse mit Erdbeerragout <i>Marbled chocolate mousse</i> <i>with strawberry ragout</i>	€ 5,90 (A,C,E,F,G,H)
Kaiserschmarren Zwetschenröster oder Apfelmus <i>Kaiserschmarren – shredded pancakes</i> <i>stewed plums or apple sauce</i>	€ 9,80 (A,C,G,O)
Frisch zubereitet – ca. 20 Minuten Wartezeit / <i>preparation time approx. 20min.</i>	
Apfelstrudel <i>apple strudel</i>	€ 3,50 (A,C,G)
Topfenstrudel <i>curd strudel</i>	€ 3,50 (A,C,G)
Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>	€ 1,50 (A,C,G)
1 Kugel Vanilleeis <i>vanilla ice-cream</i>	€ 1,20 (C,G)
Sahne <i>whipped cream</i>	€ 0,70 (G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011) informieren wir Sie hiermit darüber, dass wir die 14 Hauptallergene in unserer Küche verwenden. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein.

Allergen information according to the codex recommendation:

We hereby inform you that we use the 14 main allergens in our kitchen according to the legal regulations (eu food information regulations 1169/2011). Despite careful preparation of our dishes, besides these ingredients traces of other substances can be included.

A Glutenhaltiges Getreide
/ cereals containing gluten
B Krebstiere/crustaceans
C Ei/egg
D Fisch/fish
E Erdnuss/peanut

F Soja/soy
G Milch oder Laktose/
milk or laktose
H Schalenfrüchte /
edible nuts
L Sellerie/celery

M Senf/mustard
N Sesam/sesame
O Sulfite/sulphites
P Lupinen/lupins
R Weichtiere/molluscs

APERITIF

Prosecco Bacio della Luna

Extra Dry (O)	0,10 l	€	4,20
Ayala Brut Majeur (O)	0,10 l	€	8,90
Aperol Spritz Veneziano (O)	0,25 l	€	6,90
Campari Soda	0,25 l	€	5,90
Campari Orange	0,25 l	€	7,50
Vermout Bianco (O)	5 cl	€	4,90
Vermout Rosso (O)	5 cl	€	4,90

WEINE

Chardonnay Heideboden	1/8 l	€	5,80
Weingut Keringer, Neusiedler See (O)			
Grüner Veltliner			
By Sportresort Hohe Salve	1/8 l	€	4,80
Weingut Burger, Ottenthal (O)			
Zweigelt Ried Thal			
By Sportresort Hohe Salve	1/8 l	€	4,80
Weingut Burger, Ottenthal (O)			
Merlot	1/8 l	€	5,50
Weingut Setzer, Weinviertel (O)			
Spritzer	1/4 l	€	3,20
rot oder weiß (O)			

BIER

Hirter Privat Pils (A)	0,30 l	€	2,80
	0,50 l	€	3,70
Hirter Radler (A)	0,30 l	€	2,80
	0,50 l	€	3,70
Hirter 1270 (A)	0,30 l	€	2,80
	0,50 l	€	3,70
Franziskaner Hefe Hell (A)	0,50 l	€	4,50
Franziskaner Dunkel (A)	0,50 l	€	4,50
Franziskaner Alkoholfrei (A)	0,50 l	€	4,50
Becks Alkoholfrei (A)	0,33 l	€	3,70

SOFTDRINKS

Mineralwasser

prickelnd / still	0,33 l	€	2,90
Coca Cola / Fanta	0,30 l	€	2,90
Sprite / Mezzo Mix	0,50 l	€	4,80
Coca Cola Zero	0,33 l	€	3,30
Almdudler	0,35 l	€	3,50
Thomas Henry			
Bitter Lemon / Slim Tonic /			
Ginger Ale / Ginger Beer	0,20 l	€	3,80
Red Bull	0,25 l	€	4,50
Rauch Fruchtsäfte			
Multivitamin / Mango / Marille	0,20 l	€	3,50
Johannisbeer / Apfel	0,30 l	€	3,10
	0,50 l	€	4,90
Aufpreis mit Soda gespritzt	0,30 l	€	0,30
	0,50 l	€	0,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Verlängerter		€	2,60
Cappuccino (G)		€	2,80
Latte Macchiato (G)		€	3,30
Espresso		€	2,20
Espresso doppio		€	3,90
Kanne Tee		€	4,20
Heiße Schokolade (G)		€	3,30

EDELBRÄNDE - BRENNEREI ERBER

Zirbener	2 cl	€	3,00
Williams, Weichsel, Marille	2 cl	€	4,00
Schlehe, Vogelbeere,			
Schwarze Johannisbeere	2 cl	€	6,00
Alter Apfel, Alter Pfirsich	2 cl	€	7,00
Heidelbeere	2 cl	€	9,50