

KÜCHENCHEF PETER EMPFIEHLT

„DIE OSTERZEIT“

BÄRLAUCH-RAHMSUPPE mit Speck-Blätterteigstangerl	5,60
„DROIERLEI AUS WASSER UND WALD“ Filet von Lachsforelle, Wolfsbarsch und Zander vom Grill, dazu Bärlauch-Pilzrisotto, Schmortomaten und Bergkäse	23,40
GEDÜNSTETES RINDSSCHNITZEL im Zwiebelsaftl, dazu Teigwaren und Preiselbeerschaum	17,90
„DAS BESTE VOM OSTERLAMM“ Tennengebirgslammbraten, Grillspieß und Kotelette, Natursaftl, Rosmarinerdäpfel, Bärlauchröstgemüse und Joghurtminze	20,60
NOUGATKNÖDEL in Butterbrösel, Schoko-Himbeerspiegel	7,90

ANREGENDES

PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1	6,40
BRÜNDLMAYR ROSÉ BRUT RESERVE	0,1	8,50
VENEZIANO Aperol/Prosecco/Orange/Olive		6,90
HUGO Prosecco/Holundersirup/Limette		6,20
DROIERLEI COCKTAIL <small>ALKOHOLFREI</small>		4,80

ZUM GUSTIEREN

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE BROTE VOM BROTWAGEN mit Bio-Sauerrahm-Butter & feinem Aufstrich		3,50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------

SUPPEN

BOUILLON VOM BIORIND mit Nudeln oder Frittaten		4,50
KASPRESSKNÖDELSUPPE		6,90
SUPPENTOPF mit Nudeln, Wurzelgemüse & Rindfleisch		7,80

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SALATE

BLATTSALATTELLER NACH SAISON	6,90
GEMISCHTER SALAT	6,90
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT Blatt- & Erdäpfelsalat, knusprige Hühnerfiletstreifen, echtes steirisches Kernöl	13,60
DROI SALAT Salate, gratinierter Hausbrottoast mit Bauchspeck vom Duroc-Schwein & Raclettekäse, Chili- Topfenbällchen, Hausdressing	12,90

VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLE <small>VEGAN</small> mit Gemüse, Sesam & Leinsamen gefüllt, dazu Kimchi	8,60
PONGAUER FLEISCHKRAPFEN (1 STÜCK) mit Sauerkraut	8,60

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VEGETARISCH/VEGAN

GEFÜLLTE KASPRESSKNÖDEL mit Röstgemüse, Bergkäse, Kräuter-Sauerrahmdip & Salat	12,90
VEGANE NUDELPFANNE mit mediterraner Gemüsesauce, Rucola, Schmortomate und Salat	13,90

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

„ROSNERKÖPFL-CORDON BLEU“ <small>VOM SCHWEIN</small> mit hausgeräuchertem Bio-Speck vom Pinzgau-Rind, Bergkäse, Zwiebel, Pfefferoni, Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	18,90
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL <small>VOM KALB</small> im Butterpfandl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	23,90
GEBACKENES SCHNITZEL <small>VOM SCHWEIN</small> mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	14,90

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SPEZIALITÄTEN

MARINIERTER LAMMSPIESS* VOM GRILL	18,90
mit Paprikareis, Joghurt-Minze, Knoblauchbaguette und kleinem Salat *von Familie Grünwald, Pfarrwerfen	
DROI BRIOCHE BURGER	17,90
mit Wagyu-Rindfleisch, Hausspeck, Cheddarkäse, Zwiebel, Joghurt-Pfeffer-Dip, Pommes & Salat	
GESMOKTE RINDERWURST	14,90
(Eigenkreation Metzgerei Scharfetter) gegrillt, mit Jalapeno, Cheddarkäse, fermentiertem Rotkraut, Pommes & Dipsauce	

REGIONALES

GEKOCHTES HEIMISCHES RIND	19,90
Tafelspitz & Meisel mit Erdäpfelgröstl, Gemüse & Apfelkren	
GESCHMORTER HIRSCHKEULENBRATEN	18,90
in Rotwein-Powidlsauce, mit Erdäpfel-Schwammerlroulade, Kräutersauerrahm, Apfelrotkraut & Preiselbeer	
FIAKERGULASCH	14,90
vom Werfenwenger Jungrind mit Knödel, Grillwürstel und Spiegelei	

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

FÜR DIE KLEINEN

GRILLWÜRSTEL MIT POMMES	7,50
„CRISPY FINGERS“ gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes & Ketchup	8,90
„ALMTALER“ hausgemachter Kaspressknödel, kleiner Salat	6,50

SÜSSES

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN mit Nuss-Nougat-Kern, Schokosauce, Orangencreme	7,90
GEBRANNT MANDELCREME IN KNUSPERTEIG mit Buttermilchsorbet & Espresso	7,90

ALKOHOLFREIES

MONTES PERLEND	0,75 l	6,80
	0,33 l	3,40
MONTES STILL	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,40
COCA COLA	0,3 l	3,80
COCA COLA ZERO	0,33 l	3,80
ALMDUDLER	0,33 l	3,80
ZITRONENLIMONADE	0,3 l	3,80
ORANGENLIMONADE	0,3 l	3,80
SPEZI	0,3 l	3,80
SODA ZITRONE	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,40
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT SODA	0,5 l	3,90
	0,3 l	
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT QUELLWASSER	0,5 l	3,50
	0,3 l	3,40
APFELSAFT	0,3 l	3,80
APFELSAFT SODA	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,60
APFELSAFT QUELLWASSER	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,30
RAUCH SÄFTE	0,2 l	3,60
Marille, Johannisbeere, Multivitamin		
RAUCH SÄFTE MIT SODA	0,3 l	3,60
Marille, Johannisbeere, Multivitamin	0,5 l	4,50
RAUCH SÄFTE MIT QUELLWASSER	0,3 l	3,30
Marille, Johannisbeere, Multivitamin	0,5 l	4,10

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

ALKOHOLFREIES

PREISELBEER-INGWER-LIMONADE <small>HAUSGEMACHT</small>	0,5 l	4,50
PFIRSICHEISTEE <small>HAUSGEMACHT</small>	0,5 l	4,50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 l	3,60
SCHWEPPE'S BITTER TONIC	0,2 l	3,60
RED BULL CLASSIC	0,25 l	4,60
RED BULL WINTER EDITION BIRNE-ZIMT	0,25 l	4,60
DROIERLEI COCKTAIL <small>ALKOHOLFREI</small>	0,3 l	4,80

KAFFE, TEE & WARMES

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
VERLÄNGERTER	3,40
MELANGE	4,20
CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	4,60
KAKAO	3,90
KAKAO MIT SCHLAG	4,10
SONNENTOR – DER FEINE EARL GREY	3,80
SONNENTOR – LADY GREEN	3,80
SONNENTOR – CHAI GEWÜRZTRAUM	3,80
SONNENTOR – PFEFFERMINZE	3,80
SONNENTOR – GUTE LAUNE KRÄUTERTEE	3,80
SONNENTOR – DURCHATMEN IM WALD KRÄUTERTEE	3,80
CHAI LATTE	4,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

BIERE

STIEGL HELL	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
TRUMER ORIGINAL ZWICKEL	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
BIER DES MONATS – MURAUER MÄRZEN	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
DIE WEISSE AUS SALZBURG HELL	0,5 l	5,40
	0,33 l	4,30
ALDERSBACHER ALTBAYERISCHES WEIZEN	0,5 l	5,80
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,90
STIEGL FREIBIER	0,33 l	3,90
STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	4,80
WILDSHUT BIO-PERLAGE	0,75 l	39,00
	1,5 l	62,00

SPRITZIGES

SPRITZER WEISS	0,25 l	3,50
SPRITZER ROT	0,25 l	3,50
SOMMERSPRITZER	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,60
VENEZIANO		6,90
Aperol/Prosecco/Orange/Olive		
HUGO		6,20
Prosecco/Holundersirup/Limette		

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

WEIN

GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“ ^{BIO}, 2022 Weingut Mantlerhof, Kremstal	0,125 l	5,10
RIESLING „VON DEN TERASSEN“ ^{BIO}, 2022 Weingut Vitikult Moser, Kremstal	0,125 l	5,50
WELSCHRIESLING, 2022 Weingut Franz Sommer, Mörbisch, Leithaberg	0,125 l	5,10
GELBER MUSKATELLER „FAUNA“, 2022 Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	0,125 l	5,30
ROSE IN THE BLOOM, 2022 Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,125 l	4,90
ZWEIGELT ^{BIO}, 2022 Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee	0,125 l	5,10
PELOFINO, 2021 Fattoria Le Pupille, Toskana	0,125 l	5,10

SPIRITUOSEN

GRAPPA NONINO ORAZIO	2 cl	5,50
AVERNA	4 cl	6,80
VOGELBEERE vom Hungerbichl	2 cl	6,40
BIRNE vom Hungerbichl	2 cl	3,90
BAUERNOBSTLER vom Hungerbichl	2 cl	3,20
ALTE MARILLE Prinz	2 cl	4,20
ZIRBE hausgemacht	2 cl	4,20
NUSS Bauer	2 cl	4,20

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

BIOBAUERNHOF SCHRECKGUT

Familie Mayer, Bischofshofen

WENGANGUSTA

Familie Ganglberger, Werfenweng

FAMILIE GRÜNWALD

Pfarrwerfen

METZGEREI RETTENSTEINER-SCHARFETTER

St. Johann/Pg.

KENDLHOF

Familie Weißbacher, Werfenweng

WEITERE HEIMISCHE BAUERN

FISCHSPEZIALITÄTEN GRÜLL

Familie Grüll, Grödig

DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Adnet