

Ein kleiner Gedanken-Happen vorweg...

Wir alle sind in Resonanz mit der Welt und wir sind glücklich, wenn wir auf Aufmerksamkeit, Wohlwollen und Feingefühl treffen. Wenn wir Menschen begegnen, die nicht alles bewerten, sondern einfach einmal genießen und bewusst im Moment leben. Das macht uns alle zufriedener.

Ja, wir sind in Resonanz mit der Welt. Auch weil unsere Spiegelneuronen im Gehirn uns mit dem Gegenüber verbinden: ein Lächeln, ein Zurücklächeln. Als ob wir eine Gitarrenseite zupfen und die anderen schwingen mit.

Diese heimliche Art der Begegnung macht uns zu mitfühlenden Wesen. Wie wir selber sind, bestimmt daher wie das Gegenüber ist oder anders gesagt: Wir erleben, was wir erleben möchten ...

Einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!



Tageskarte

Vorspeisen

Spargel-Erdbeersalat <i>A, G, O</i> Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	€	11,00
Vitello Forello <i>A, C, D, G, M, O</i> Kalbstafelspitz, Räucherforellencreme, Kapern, Schmortomaten	€	13,00

Suppe

Spargelcremesuppe <i>A, G, L, O</i> Kresse, Croutons	€	7,00
--	---	------

Hauptspeisen

Rumsteak <i>A, C, G</i> Estragon Sauce, frischer Marchfeld Spargel Butterkartoffel	€	28,00
Lachsforellenfilet vom Leo Trixl/ Fieberbrunn <i>A, C, D, G, L</i> Erdäpfelgnocchi, Schmortomaten, junger Spinat	€	24,00
Erdäpfelgnocchi <i>A, C, G, L</i> Schmortomaten, junger Spinat, Mozzarella, Basilikum	€	14,00

Dessert

Heumilch- Honig Parfait <i>A, C, F, G</i> marinierte Erdbeeren, Schokoladenerde	€	7,00
---	---	------



...ein spritziger Start



Brut Rosé
von der Sekt Manufaktur Harkamp,
100% Pinot Noir, Méthode Champenoise
Glas € 5,40

Schilerol
der spritzige Steirer mit wenig Alkohol

€ 4,50

NOSNA Spritzer mit Mango € 4,30

Venice Peach, Himbeer u. Pfirsich treffen auf Prosecco € 4,50

Hendriks Gin mit Fentiments Tonic Natur od. Mediterran € 10,00

Mirtillio - Heidelbeer Ingwer Likör mit Bitter Lemon € 5,50

...Erfrischend

Lemon Soda € 2,90, **Veilchenlimonade** ½ / € 3,10, **Estragon-Limonade** ½ / € 3,10
Sanbitter San Pelegrino gespritzt mit Soda 0,2 / € 3,50, **Himbeerkracherl** 0,3 / € 2,50,



Speisekarte

Vorspeisen

Creme Brulée vom Kleinen Stinker im Brotlaib vom Rass Bäck, serviert <i>A, G, H, M, O</i> Milder „Camembert“ vom Wilder Käser mit Preiselbeer- Pflaumen Chutney, Walnüsse, Blattsalat – für 2 Personen	€	18,00
Gebackene Champignons <i>A, D, D, G, M, O</i> Zitronen- Petersiliencreme, Römersalat	€	8,00
Rote Rüben Tatar (vegan) "Beef Tartar Style" <i>A, F, M, O</i> Paprika Mayonnaise, eingelegte Pilze	€	11,00

Salate

Bunter Blattsalat mit Blauschimmelkäse <i>A, G, M, O</i> Senfdressing, Birnen, Schwarzbrotchips	€	10,00
Gemischter Salat <i>A, L, M, O</i>	€	6,00
Bunter Blattsalat <i>M, O</i>	€	5,00

Suppen

Rindsuppe <i>A, C, G, L</i> mit Frittaten oder Grießnockerl	€	5,00
Erdäpfel Lauchcremesuppe <i>G, L, O</i> Lauchöl, Croutons	€	6,00



Hauptspeisen

Schweinefilet in der Kartoffelkruste <i>M, O</i> bunter Blattsalat	€ 18,00
Wiener Schnitzel (vom Kalb) <i>A, C, G</i> Petersilienerdäpfel oder Pommes frites, Preiselbeeren	€ 19,00
Cordon Bleu (vom Schwein) <i>A, C, G</i> Petersilienerdäpfel oder Pommes frites, Preiselbeeren	€ 14,00
Grillteller <i>A, C, G, H, M, O</i> Kräuterbutter, Cocktailsauce, Grillgemüse und Pommes frites	€ 16,00
Zwiebelrostbraten <i>A, C, G, L, O</i> Speckbohnen, Laugenbrezen-Knödel	€ 19,00
Kalbsrahmgulasch <i>A, C, G</i> Petersilienspatzl'n, Sauerrahm	€ 17,50
Tiroler Leber (vom Schwein) <i>A, G, L, O</i> Speck, Äpfel, Röstzwiebel, Butterreis	€ 16,00
Rinderfilet <i>G, H</i> Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Speckbohnen, und eine Beilage nach Wahl (Salat, Pommes, Kartoffel...)	€ 29,00



Unser Hendl-Klassiker

Steirisches Backhendl im Körberl *A, C, G, L, M, O*

Erdäpfelsalat, Preiselbeeren für 2 Personen –
auf Wunsch auch ohne Haut möglich
(gerne auf Bestellung zum Mitnehmen)

p. P. € 12,00

Saibling im Ganzen *D, G*

mit Olivenöl und Kräuter gebraten
Grillgemüse, Petersilienkartoffel, Zitrone

€ 24,00

Bunter Blattsalat *A, C, G, M, O*

gebratene Hühnerstreifen, Cocktailsauce, fein garniert

€ 12,00

++ Perlgraupenrisotto *A, G, L, O*

junger Spinat, Blauschimmelkäse Bröckerl, Birnen, Schwarzbrotchips

€ 13,00

Zillertaler Krapfen vom Dengg *A, G, O*

Erdäpfelkas,
kalte Buttermilch, Schnittlauch

€ 11,00

Spinatknödel *A, C, G, L, O*

mit brauner Butter und Parmesan

€ 11,00



Desserts

Salzburger Nockerl <i>A, C, G</i> für 2-3 Personen, ca. 20 min.	€	14,00
Palatschinken <i>A, C, G</i> Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	€	7,00
Eis Palatschinken <i>A, C, E, F, G, H, N</i> Missi Eis, Schokosauce	€	7,00
Apfelstrudel <i>A, C, G,</i> Missi Eis, Schlagobers	€	6,00
Joghurt Pana Cotta <i>A, G, H, O</i> frische Beeren, Buttercrumble	€	7,00
Affogato Al Caffè („Ertrunken im Kaffee“) eine Kugel Missi Vanilleeis mit Espresso	€	5,00

Verdauungsschnapserl

Grafensteiner Edelbrand eine Kostbarkeit aus der Privatbrennerei Gebhart Hämmerle	€	6,50
Kriecherl wilde Pflaume vom Gölles	€	6,50
Diplomatico Exklusiver Rum aus Venezuela, in Whisky-Fässern gereift	€	4,10





Missi-Eis Karte

ALLES HAUSGEMACHT

GEEISTER APFELSTRUDEL A,C,G,H,O

Vanilleeis u. Haselnusseis, Rum- Rosinen, Sahne,
Karamellierte Strudelblätter, Apfelragout

€ 7,00

PFIRSICH MELBA A,G,H,C

Vanilleeis, Himbeer Sorbet, Sahne,
gebrannte Mandeln, Pfirsichcoulis, Himbeersauce

€ 7,00

STEIRISCHE HEIMATLIEBE A,C,G,F

Kürbiskern-Krokant Eis, Vanilleeis, Sahne,
Kernöl, Kürbiscrumbles

€ 7,50

GEEISTER KAISERSCHMARREN A,C,G,H

Vanilleeis, Karamelleis, Sahne, Rum-Rosinen, Zwetschkenröster

€ 7,00

COUP DÄNEMARK A,C,G,F

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne

€ 6,50

HEIßE LIEBE A,C,G,F

Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren

€ 7,00

EISPALATSCHINKE A, C, E, F, G, H, N

Missi Eis, Mandeln, Schokosauce

€ 7,00

AFFOGATO AL CAFFÉ („Ertrunken im Kaffee“)
eine Kugel Missi Vanilleeis mit Espresso

€ 5,00

B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch v. Säugetieren, H- Schalenfrüchte,
L- Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

