

Erdäpfelsuppe nach "Großmutter's Art"	1, 7, 9		5,50
Salzburger Knoblauchrahmsuppe mit Kräuterbrotwürfel	1, 7, 9		5,50
Frittatensuppe	1, 3, 7, 9		4,20
Spinat-Käsepressknödel in Rinderbouillon	1, 3, 7, 9		5,30
Carpaccio vom Räucherlachs auf Vogerlsalat, Senf-Honig Vinaigrette, Zwiebelringen und Parmesan	1, 4, 7, 12		10,40
Spinat-Käsepressknödel	1, 7, 12	Vorspeise	6,40
auf feinem Apfelrotkraut dazu frischer Parmesan		Hauptgericht	9,80
hausgemachte Nudeln	1, 3, 7	Vorspeise	9,—
mit Pilzragout und frischem Parmesan		Hauptgericht	12,30
kleiner gemischter Salatteller	7, 10, 12		5,—
Backhendlsalat	1, 3, 7		
knusprige Hühnerfilets auf buntem Salat mit Kernöl			12,90
dazu empfehlen wir getoastetes Bauernbrot mit Knoblauchbutter	1, 7		2,90

hausgemachte Nudeln mit Pilzragout und frischem Parmesan	1, 3, 7	12,30
Spinat-Käspresknödel auf feinem Apfelrotkraut dazu Parmesan	1, 7, 12	9,80
Pongauer Käsnocken mit grünem Salat (ab 2 Personen)	1, 3, 7, 12 pro Person	12,—
Hauserbauer's Spezial	1, 3, 7	
mit Ei gebacken, gefüllt mit Schinken und Gorgonzola dazu Pommes frites		14,—
Cordon Bleu	1, 3, 7	
mit Pommes frites, Preiselbeeren		14,—
Wiener Schnitzel	1, 3, 7, 9	
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren		13,50
Lammfilet auf Steinpilzragout mit Röstinchen und Gemüse	1, 9	23,—
Salzburger Dreierlei gegrilltes Rind, Schwein, Pute, Zucchini dazu Würstel, Kräuterbutter, Barbecuesauce und Pommes frites	7	16,—
Hauserbauer Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel und Champignon in Rahmsauce dazu Butterreis	1, 7, 9	17,—
Jäger trifft Wild	1, 3, 7, 9, 12	
Rehragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Butterspätzle		18,50
Waidmann's Heil gefüllte Schnitzel vom Hirsch in der Kürbiskernkruste mit Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	1, 3, 7, 9, 12	20,20
Zanderfilet mit Kräuterbutter	1, 4, 5, 7, 9	19,80
dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbroccoli		

Auf Vorbestellung

Saftige Kalbsstelze	1, 3, 7, 9	
mit feinem Gemüse und Semmelknödel		
ab 2 Personen		pro Person ab 29,—
gebratene Schweinehaxe	1, 3, 7, 12	
mit Semmelknödel und Sauerkraut		
ab 2 Personen		pro Person ab 19,—
gebratene Ripperl	1, 3, 7	
dazu mitgebratene Kartoffeln, Semmelknödel, Salat		
ab 4 Personen		pro Person ab 19,—

Eine Auswahl an feinen Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte
Schwarzbeernocken, Schokoladekuchen mit weichem Kern, uvm.

Allergeneinformation

Legende EU-Allergenzutaten

Gluten	1
Krebstiere	2
Ei	3
Fisch	4
Erdnüsse	5
Soja	6
Milch oder Laktose	7
Schalenfrüchte	8
Sellerie	9
Senf	10
Sesam	11
Sulfite	12
Lupinen	13
Weichtiere	14