

APERITIFS. APPETIZERS.

SHIKIMIKI BRUT ROSÉ ROSÉ SPARKING WINE Pia Strehn	0,1 l 6,10
ROSATO SPRITZ ROSATO SPRIZZ Prosecco, Ramazotti Rosato	7,20
WERMUT TONIC TONIC & VERMOUTH Contratto Rosso oder Bianco, Thomas Henry Tonic Water	10,50
WERMUT WEISS ODER ROT 5 cl Contratto Bianco oder Rosso, Zitronenzeste VERMOUTH WHITE OR RED 5 cl Contratto white or red, lemon twist	7,50
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO SPRIZZ Prosecco DOP, 4 cl Limoncello	8,20
KELLERBIER CLOUDY BEER Hofbräu Kaltenhausen	0,2 l 3,70
ZIPFER HOPFENLIMONADE ZIPFER HOPS LEMONADE	0,33 l 4,10



VORSPEISEN. STARTERS.

CARPACCIO VOM PINZGAU RIND

Wachtelei, Asmonte, Wildkräuter

CARPACCIO OF REGIONAL BEEF

quail egg, Asmonte cheese, wild herbs

20,00

ÖSTERREICHISCHER PROSCIUTTO

Parmesan, Südtiroler Schüttelbrot

AUSTRIAN RAW HAM

Parmesan cheese, South Tyrolean crispy bread

16,00

FRÜHLINGSSALAT

Wachtelei, Basilikum, eingelegter Marchfelder Spargel
mit Beinschinken oder Ziegenkäse

SPRING SALAD

quail egg, basil, pickled Austrian asparagus
with ham or goat cheese

15,50

SALAT

Mair's Salatschüssel, grüner Salat oder Erdäpfel- & Rahmgurkensalat

SIDE SALAD

Mair's salad bowl, green salad, or potato & creamy cucumber salad

6,00

RIESLINGBEUSCHEL VOM HOCHWARTHOF

Serviettenknödel

CREAMY RIESLING INNARDS FROM HOCHWARTHOF

bread dumpling

Vorspeise (starter) 16,00/Hauptspeise (main course) 19,50

GUGUMUCK'S WEINBERGSCHNECKEN

Schneckenbutter, Gebäck

GUGUMUCK'S ESCARGOTS

herb butter, bread

6 Stk. (pcs.) 13,00/12 Stk. (pcs.) 20,00

„FALSCHES SCHNECKEN“

Rindsfiletspitzen, gratiniert mit Mozzarella, Kräuterbutter, Gebäck

FAKE ESCARGOTS

laces of fillet, gratinated with Mozzarella cheese, herb butter, bread

6 Stk. 15,00/12 Stk. 26,00

SUPPEN. SOUPS.

ECHTE RINDSSUPPE

Kalbsleberknödel, Grießnockerl oder Fleischstrudel

BEEF BROTH

veal liver dumpling, semolina dumpling, or meat strudel

7,00

SUPPE DES TAGES

SOUP OF THE DAY

6,50



HAUPTSPEISEN. MAIN COURSES.

SÜDTIROLER KNÖDEL TRIS (AUCH VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH) Salsiccia- oder Rote Rüben Knödel, Bergkäse- & Spinat Knödel, grüner Salat SOUTH TYROLEAN VARIATION OF DUMPLINGS (ALSO VEGETARIAN VERSION POSSIBLE) Salsiccia- or beetroot dumpling, cheese & spinach dumpling, green salad	19,50
LEOGANGER BACHSAIBLING ODER FORELLE IM GANZEN (AUS UNSEREM FISCHBECKEN) Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter, grüner Salat REGIONAL CHAR OR TROUT IN A WHOLE (FROM OUR FISH TANK) parsley potatoes, lemon butter, green salad	27,00
KASNOCKEN in der Eisenpfanne zubereitet, grüner Salat zusätzlich Röstzwiebeln	16,50 2,50
KASNOCKEN (SPAETZLE GRATINATED WITH MOUNTAIN CHEESE) green salad additionally fried onions	16,50 2,50
RIESLINGBEUSCHEL VOM HOCHWARTHOF Serviettenknödel CREAMY RIESLING INNARDS FROM HOCHWARTHOF bread dumpling	Vorspeise (starter) 16,00/Hauptspeise (main course) 19,50
OCHSENGULASCH VOM HOCHWARTHOF Serviettenknödel, Znaimer Gurkerl GOULASH OF REGIONAL OX bread dumpling, pickled gherkin	21,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilien Erdäpfel, Erdäpfel- & Rahmgurken Salat oder Pommes frites WIENER SCHNITZEL OF VEAL parsley potatoes, potato & creamy cucumber salad, or chips	24,00
CORDON BLEU VOM KALB Petersilien Erdäpfel, Erdäpfel- & Rahmgurken Salat oder Pommes frites CORDON BLEU OF VEAL parsley potatoes, potato & creamy cucumber salad, or chips	26,50
HAUSGEMACHTE ERDÄPFELGNOCCHI Ofentomaten, Bärlauch-Basilikum, Pecorino HOMEMADE POTATO GNOCCHI braised tomato, wild garlic, basil, Pecorino cheese	18,50



MAIR'S BACKHENDL Erdäpfel- & Rahmgurken Salat BREADED & FRIED CHICKEN potato & creamy cucumber salad	20,00 37,00
FILET STEAK vom heimischen Pinzgauer Rind 230 g FILLET STEAK of regional beef 230 gr	45,00
zum Steak servieren wir: Gewürz Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln, Cognac-Pfeffersauce oder Chimichurri & Ceasar's Salad side dishes: spicy chips or rosemary potatoes, pepper sauce or chimichurri, & Ceasar's salad	

NACHSPEISEN. DESSERTS.

ROBERTS WELTBESTER KAISERSCHMARREN hausgemachtes Bio Apfelmus ROBERT'S WORLD'S BEST KAISERSCHMARREN homemade organic apple purée	14,00
SORBET VARIATION 4 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet auf dem Eisblock serviert VARIATION OF SORBETS 4 bowls of homemade ice cream & sorbets, served on an ice block	12,00
AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Bio Vanilleeis vom Salzburger Eiswerk AFFOGATO Espresso with a bowl of vanilla ice cream	5,80
JOGHURT CRÈME BRÛLÉE Erdbeere & Sauerrahm YOGURT CRÈME BRÛLÉE strawberry & sour cream	13,50
GEMISCHTES EIS Vanille-, Schokoladen- & Erdbeer Bioeis vom Salzburger Eiswerk, Schlagobers MIXED ICE CREAM organic vanilla, chocolate & strawberry ice cream, whipped cream	7,00

