

## Suppen

- 3,90 € **!!!** Rindssuppe mit Fritatten *oder* Nudeln
- 3,90 € Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel
- 4,90 € **!!!** Sailer's Suppentopf (mit Nudeln, feiner Tafelspitz & Gemüse)
- 5,10 € **!!!** Original Lungauer Kasknödelsuppe
- 4,90 € Knoblauchcremesuppe mit Croutons



**Jeden Donnerstag abend >> Ripperlessen << € 16,10  
mit großem Salatbuffet, Ofenkartoffel, Sauerrahm- & BBQ Sauce**

Um Tischreservierung wird gebeten.

## Steaks

- 28,50 € **!!! Jägersteak** - 210g Filetsteak  
mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Preiselbeerbirne
- 27,70 € **Classic Filetsteak** 210g  
mit Ofenkartoffel-Sauerrahmsauce, Maiskolben & Kräuterbutter
- 29,50 € **!!! American Steak** 210g  
mit Kräuterbutter, kross gebratenen Speckscheiben, Spieglei,  
Pommes frites, BBQ-Sauce, Salatschüssel und 1 Glas Tequilla.
- 27,70 € **Pfefferrahmsteak** 210g mit Kroketten & gewickelten Speckbohnen
- 27,70 € **Steak Pomodori** - 210g Filetsteak  
mit 4 halben Grilltomaten, Kräuterbutter, Pommes frites & BBQ-Sauce

**Unser Steaks servieren wir ungewürzt und reichen Ihnen dazu  
bunten Pfeffer aus der Mühle & unsere hausgemachten Salzmischungen:  
Rosmarin-; Chilli-; Zitrus-; Kräuter-; und Räuchersalz**

## Salate

- 14,40 € Sportlersalat, gegrillte Putenbruststreifen auf bunt gem. Salaten
- 4,00 € kleiner Teller - bunt gemischt *oder* nur grüner Blattsalat
- 4,70 € Krautsalat (mit Kümmel)
- 5,80 € Salatschüssel vom Buffet zur Selbstbedienung

## Kindergerichte

- 6,30 € **!!!** Pumuckl - Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes
- 5,00 € Micky Maus - Spagetti mit Fleischsauce
- 5,00 € Seebär - 4 Stk. Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

- !!!** isst der Chef am liebsten
- !!!** essen unsere Zwillinge am liebsten
- !!!** isst die Chefin am liebsten

## Hauptgerichte

- 19,70 € **!!! Gefülltes Rosmarinschnitzel** vom Kalb  
im Parmesanmantel mit Bratkartoffeln und gewickelten Speckbohnen
- 19,30 € **Original Wiener Schnitzel** vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren
- 14,40 € **Putenschnitzel vom Grill** auf Kräuterpesto-Spagetti
- 14,80 € **!!! Cordon bleu** vom Schwein mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
- 19,00 € **Bunter Grillteller** - feines vom Rind, Pute, Kalb und Schwein  
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
- 19,70 € **Zwiebelrostbraten** vom Rinderbeiried  
mit Bratkartoffeln und gewickelten Speckbohnen
- 20,10 € **Pfeffer-Schweinefilet** in Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern,  
Spätzle und gewickelten Speckbohnen
- 20,50 € **Holzhackerteller** - Schweinefilet mit Schwammerlsauce,  
gewickelten Speckbohnen, Kroketten und Karottenstroh
- 19,80 € **!!! Gekochter Tafelspitz** vom Salzburger Rind  
mit Röstkartoffeln, Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Rindsboullion
- 19,70 € **Lachssteak** vom Grill  
mit Grüner Veltliner-Weinsauce, auf grüner & gelber Tagliatelle

**Auf Vorbestellung: >> Wiener Backhendlkeulen <<  
mit Wildpreiselbeeren und Salatschüssel € 14,80**



- 13,30 € **Geb. Emmentaler** neben Blattsalaten und Preiselbeerobers
- 13,80 € **"Kuckucksnest"** ein Nest aus grüner Tagliatelle  
mit Lungauer Schwammerlsauce
- 10,10 € **!!! Butterspagetti mit pikantem Kräuerpesto**
- 13,80 € **2 Stk. Semmelknödel mit Laungauer Schwammerlsauce**

## Zusätzlich gibt es jeweils...

### ...am Montag

12,80 € **Geselchtes** mit Sauerkraut & Semmelknödeln

### ...am Dienstag

13,30 € **Spinatknödeln** 4 Stk. an brauner Butter & frisch geriebenen Parmesan

### ...am Mittwoch

16,10 € **Rindsgulyasch** mit hausgemachten Semmelknödeln

### ...am Donnerstag

13,80 € **Ofenkartoffel - "Fesche Försterin"**  
mit Eierschwammerlsauce und viel frittiertem Grünzeug

### ...am Freitag

19,40 € **Hausgeräucherte Forelle** Oberskren, Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet

### ...am Samstag

15,30 € **Ofenbratl** (Schwein) mit hausgemachten Semmelknödeln und Sauerkraut

### ...am Sonntag

13,40 € **Steirische Kasnocken** mit grünem Salat  
( Spätzle mit typisch kräftigem steirischen Graukäse )

**Täglich von 08:00 - 10:00 Uhr reichhaltiges Frühstücksbuffet  
inkl. Heißgetränk nach Wahl um € 14,-**

## Süß- und Mehlspeisen

- 5,80 € Marillenpalatschinke 2 Stk.
- 8,90 € **!!!** Eispalatschinke 2 Stk. mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers
- 10,90 € Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- 6,00 € **!!!** Mohr im Hemd mit Schokosauce, Schlagobers & Früchtegarnitur
- 3,70 € Apfelstrudel hausgemacht ( Familienrezept in 3. Generation)
- 3,70 € **!!!** Topfenstrudel hausgemacht ( Familienrezept in 3. Generation)
- 1,10 € wahlweise dazu: Vanillesauce oder Schlagobers
- 2,00 € Apfelmus mit Schlagobers
- 2,20 € Pflaumenkompott

## Eiskreationen

- 5,00 € Eiskaffe oder Eisschokolade - flüssig, mit Schlagobers
- 5,00 € Eiskaffee gerührt mit Schlagobers
- 6,90 € **!!!** Heisse Liebe - mit heißen gemischten Waldbeeren
- 4,70 € Coupe Dänemark, Vanilleeis mit Schokosauce & Schlagobers
- 7,20 € **!!!** Sailer's Hausbecher - Erdbeereis, Erdbeerjoghurt & frische Früchte
- 4,70 € Kürbiskernbecher - Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen, Schlag
- 3,30 € Gemischtes Eis 3 Kugeln ohne Schlagobers
- 3,70 € Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers
- 3,00 € **!!!** 2 Kugeln Schlumpfeis (blaues Zitronensorbet)

**Alle Strudel und Hauptgerichte gerne auch zum Mitnehmen**

## Zur Verdauung empfehlen wir

- 3,90 € **!!!** 2cl Zirbenschnaps (*hausgemacht*)
- 3,40 € 2cl Espressoschnaps (*hausgemacht*)
- 3,60 € 2cl Holunderschnaps (*hausgemacht*)
- 3,40 € 2cl Zitronenmelisse-Minze-Schnaps (*hausgemacht*)
- 3,40 € 2cl Rosmarinschnaps (*hausgemacht*)
- 4,20 € 2cl Schoko-Chilli-Schnaps (*hausgemacht*)
- 3,40 € 2cl Apfelstrudel-Schnaps (*hausgemacht*)
- 3,40 € **!!!** 2cl Holunderblütenlikör (*hausgemacht*)
- 3,40 € 2 cl Pflaumenlikör (*hausgemacht*)
  
- 3,40 € 2cl Willi mit Birne
- 4,20 € 2cl Haselnussschnaps
- 4,20 € 2cl Erdbeerschnaps

## **Auch in Bügelverschlußflasche erhältlich zum Mitnehmen (ein ideales Geschenk)**

- 20,00 € 1/4l Zirbenschnaps - *hausgemacht!* (in 0,5l € 37,-)
- 16,00 € 1/4l Espressoschnaps - *hausgemacht!* (in 0,5l € 32,-)
- 16,00 € 1/4l Holunderschnaps - *hausgemacht!* (in 0,5l € 32,-)
- 16,00 € 1/4l Apfelstrudel-Schnaps - *hausgemacht!* (in 0,5l € 32,-)