



## So einfach kommt Ihr zu eurem Traumschnitzl:

1. Ihr wählt die Fleisch bzw. Gemüseart
2. Die Art wie euer Schnitzl zubereitet werden soll.
3. Eure Sauce und Lieblingsbeilage

*It's easy to get your dream schnitzel:*

1. You choose the type of meat or vegetables
2. The way you want your schnitzel to be prepared.
3. Your sauce and favorite side dish

	€	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	
<b>Fleisch</b> Meat	<b>Kalb / Veal</b>	15,50	01	02	03	04	05	06	07	08	09
	<b>Rind / Beef</b>	14,90	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	<b>Schwein / Pork</b>	10,90	21	22	23	24	25	26	27	28	29
	<b>Truthahn / Turkey</b>	10,90	31	32	33	34	35	36	37	38	39
	<b>Huhn / Chicken</b>	11,90	41	42	43	44	45	46	47	48	49
<b>Vegetarisch</b> Vegetarian	<b>St. Peters Fisch / Fish</b>	13,90	51	52	53		55		57	58	59
	<b>Champignons / Mushrooms</b>	10,90		62							69
	<b>Zucchini / Zucchini</b>	10,90		72	73		75		77		79
	<b>Veggie-Potpourrie / Veggie Potpurri</b>	11,90		82			85				89
	<b>Camembert / Camembert</b>	11,40		92							99

**vom Grill / from the grill**

**Wiener / Wiener**

**Pariser / Parisian**

**Cordon bleu / Cordon bleu**

**Miländer / Milanese**

**Hawaii / Hawaiian**

**mit Kürbiskernen / with pumpkin seeds**

**mit Cornflakes / with cornflakes**

**mit Sesam / with sesame**

### Saucen / Sauces

<b>warm</b> warm	<b>Pfeffersauce / Pepper sauce</b>	€ 1,50
	<b>Pilzsauce / Mushroom sauce</b>	€ 1,50
	<b>Knoblauchsauce / Garlic sauce</b>	€ 1,50
	<b>Tomatensauce / Tomato sauce</b>	€ 1,50
<b>kalt</b> cold	<b>Preiselbeeren / Cranberries</b>	
	<b>Preiselbeerschaum / Cranberry foam</b>	
	<b>Mayonnaise / Mayonnaise</b>	
	<b>Sauce Tartare / Tartare sauce</b>	
	<b>Ketchup / Ketchup</b>	

### Beilagen / Side dishes

<b>Pommes Frites / French fries</b>	€ 4,90
<b>Petersilienkartoffeln / Parsley potatoes</b>	€ 3,90
<b>Röstkartoffeln / roasted potatoes</b>	€ 4,50
<b>Reis / Rice</b>	€ 3,30
<b>Kartoffelröstinchen / Potato rösti</b>	€ 4,90
<b>Tomatenspaghetti / Tomato spaghetti</b>	€ 4,90
<b>Gemüse / Vegetables</b>	€ 4,90
<b>Pestospaghetti / Pesto spaghetti</b>	€ 4,90

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.  
If you have any questions about ingredients or allergens, please feel free to contact our staff.

**UMBLÄTTERN**  
turn over

## **Vorspeisen / Starters**

### **Carpaccio vom Hirsch** € 17,90

Preiselbeer-Senf Marinade / Parmesan / Rucola  
*Venison Carpaccio / cranberry-mustard marinade  
parmesan / rocket*

### **Gebackene Champignons** € 10,90

*Baked Mushrooms*

### **„Kastascherl“** € 9,90

in Öl gebacken mit Käse gefüllt / Blattsalat  
*Cheese-filled pocket baked in oil / leaf salad*

## **Salate / Salads**

### **Bunter Salatteller / mixed salad plate** € 5,90

### **Versch. Blattsalate / various leaf salad** € 5,90

### **Kartoffelsalat / Potato salad** € 5,90

### **Tomatensalat / Tomato salad** € 5,90

### **Mediterraner Salatteller** € 14,90

italienisches Gemüse / Mozzarella / Basilikumpesto  
*Mediterranean salad plate / Italian vegetables  
mozzarella / basil pesto*

### **Bauernsalat** € 13,90

Röstkartoffeln / Speck  
*Farmer's salad / potato rosti / bacon*

### **Schnitzl-Eck-Salatteller** € 15,50

Schnitzl-Potpourrie / verschiedene Salate  
*Schnitzl-Eck salad plate / schnitzel potpourri / various salads*

## **Suppen / Soups**

### **Rindssuppe mit Leberknödel** € 5,90

*Beef soup with liver dumplings*

### **Rindssuppe mit Frittaten** € 5,50

*Beef soup with pancake stripes*

### **Zwiebelsuppe** € 6,50

*Onion soup*

### **Salzburger Knoblauchsuppe** € 5,90

*Salzburger garlic soup*

### **Tomatencremesuppe mit Gin** € 6,20

*Tomato cream soup / gin*

**Für unsere jüngsten Gäste gibt es liebevoll  
zubereitete Kinderportionen. (- € 3,90)**

*For our youngest guests,  
we offer lovingly prepared children's portions.*



## Schnitzl Kompositionen

### Schnitzel Compositions

---

#### Salzburger Schnitzl € 17,90

gebackenes Schweinsschnitzl / Schinken  
Champignons / Kräuter / Petersilienkartoffeln  
Gemüsebouquet

*Salzburger Schnitzel / baked pork schnitzel / ham  
mushrooms / herbs / parsley potatoes / vegetable bouquet*

#### Flachauer Bauernschnitzl € 15,90

gegrilltes Schweinsschnitzl / Speck / Tomaten  
mit Käse überbacken / Kartoffelröstinchen  
Knoblauchsauce

*Flachauer Farmer schnitzel / grilled pork schnitzel / bacon  
tomatoes / gratinated with cheese / potato rosti / garlic sauce*

#### Truthahnschnitzl „Italienische Art“ € 16,90

Rucola / getrocknete Tomaten / Mozzarella  
Spaghetti / Pesto

*Turkey schnitzel „Italian style“ / arugula / dried tomatoes  
mozzarella / spaghetti / pesto*

#### Kalbsschnitzl „Förster Art“ € 21,40

mit Pilzrahmsauce / gebratene Speckscheiben  
glacierte Erbsen / Röstkartoffeln

*Veal schnitzel „Forester style“ / mushroom cream sauce  
fried bacon slices / glazed peas / roasted potatoes*

#### Zwiebelrostbraten € 20,90

mit Zwiebelsauce / Röstkartoffeln / Speckbohnen

*Roast beef with onions / onion sauce  
roasted potatoes / beans with bacons*

#### Rehschnitzl in Kürbiskernpanade € 19,90

mit Kartoffel-Gurkensalat

*Venison schnitzel in pumpkin seed breading  
potato-cucumber salad*

#### Steirischer Rostbraten € 17,90

gebackenes Rindsschnitzl / Kürbiskernkruste  
Kartoffelsalat

*Styrian roast beef / baked beef schnitzel  
pumpkin seed crust / potato salad*

#### Schnitzlsemmel € 5,70

*Schnitzel sandwich*

## Dessert / Desserts

#### Apfelstrudel € 6,20

mit Vanilleeis

*Apple strudel / vanilla ice cream*

#### Topfenstrudel € 6,20

mit Vanilleeis

*Curd strudel / vanilla ice cream*

#### Schokoladen-Rum Creme € 8,90

mit Himbeeren

*Chocolate-rum cream / raspberries*