

Speisenkarte | Menu



Vorspeisen | Starter

Beef Tartar auf Guacamole mit Toastbrot und Paprika-Kapern-Vinaigrette (A,E)

Beef Tartar on guacamole with toast and
bell pepper-caper-vinaigrette (A,E)

€ 15,90

Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikumpesto mit mariniertem Rucolasalat und frischem Parmesan (A,G,E)

Beef Carpaccio
with basil pesto, rocket salad and parmesan (A,G,E)

€ 12,10

Sashimi

Extrafrisch & gesund!! mit Sojasauce und Wasabi Dip (D,F,M)

extra fresh & healthy!!
with soy sauce and wasabi dip (D,F,M)

€ 13,80

Geräuchertes Forellenfilet auf Salate der Saison mit Kartoffel-Kerbel Vinaigrette (D,M,E)

Smoked trout fillet on salad of the season with potato chervil vinaigrette (D,M,E)

€ 12,40

Gemüsecremesuppe der Saison (E,A,G)

Soup of seasonal vegetables (E,A,G)

€ 4,90

Kräftige Rindsuppe (A, G) wahlweise mit Fleischstrudel, Nudeln oder Frittaten, jeweils mit Julienne-Gemüse serviert

Clear beef broth with vegetable (A, G)
optionally with meat strudel, noodles or sliced pancakes

€ 3,90

Salate frisch aus dem Garten | Salads

Marinierter Blattsalat (M,E)

Marinated lettuce (M,E)

€ 6,80

mit gebratenen Rinderfiletstreifen

with roasted beef filet stripes

€ 16,40

mit Riesengarnelen (B,P,G)

with king prawns (B,P,G)

€ 15,30

mit gebratenen Hühnerfiletstreifen

with roasted chicken filet stripes

€ 11,90

Salatherzen mit fruchtigen Cherrytomaten, Schafskäserollen und Radieschenspalten (M,E,G)

Baby leaf salad with fruity cherry tomatoes,

sheep cheese rolls and radishes (M,E,G)

€ 7,90

Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöldressing und gebackenen Hühnerfilets (E,P,A,C)

Potato-corn lettuce with pumpkin seed oil dressing

and baked chicken filets (E,P,A,C)

€ 13,90

Hausgemachtes Ciabatta mit schwarzen Oliven und Aioli

Homemade Ciabatta bread with black olives and Aioli

€ 4,60

Knoblauchbrot

Garlic bread

€ 3,50

Hauptspeisen | Main dishes

Gerl Burger vom Rinderfilet mit Wedges und kleinem Blattsalat (A)

Gerl Burger of beef, with potato wedges and a small salad (A)

€ 17,30

Gerl´s Bowl Chimichurri-Hähnchen (P) auf Dinkelreis

Chimichurri Chicken on wheat rice (P)

€ 13,30

Steak vom heimischen Weiderind

Steak from the local farmer

Gentlemen Size 240 g

€ 26,40

Lady Size 180 g

€ 22,60

serviert mit bunten Blattsalaten (G,M)

served with leave salad (G,M)

wahlweise mit Wedges und Sour Cream Sauce

optionally with wedges and sour cream sauce

oder Süßkartoffelpommes und hausgemachter Salsa Sauce (M)

optionally with sweet potato wedges and salsa sauce

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing (A,C)

Wiener schnitzel of veal with parsley potatoes

or potato-corn lettuce in pumpkin seed oil dressing (A,C)

€ 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing (A, C)

Wiener Schnitzel of pork with parsley potatoes

or potato-corn lettuce in pumpkin seed oil dressing (A,C)

€ 14,20

Fisch | Fish

**Heimischer Bachsaibling auf einem Bett von glasiertem grünen Spargel
dazu gelber Zucchini an Safranrisotto (D,G)**

Brook trout on glazed green asparagus
with yellow zucchini on saffron risotto (D,G)

€ 17,90

**Gedämpftes Wallerfilet vom Wallersee „Esterházy“
auf Gemüsejulienne an Rieslingschaum dazu Selleriepüree (D,G,L)**

Stewed filet of catfish from the Wallersee "Esterházy"
on vegetable julienne with Riesling sauce and mashed celery (D,G,L)

€ 18,90

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Sommerrollen (Reispapier gefüllt mit Gemüse) dazu Sesam-Sojasauce (N,F)

Summer rolls (rice paper stuffed with vegetables) (N,F)
with sesame soy sauce

€ 10,90

Gnocchi in Salbeibutter mit Tomatenconcasseé und Parmesanspäne (G,C)

Gnocchi in sage butter with tomato concasseé and parmesan (G,C)

€ 10,40

Falafel mit Salat und Joghurt- Thainisauce (N,A,G)

Falafel with salad and yoghurt thaini sauce (N,A,G)

€ 12,90

Gerl´ s-Vegi-Bowl mit Dinkelreis Tofu und Gemüse

Vegan Bowl with wheat rice tofu and vegetables

€ 12,90

Bärlauchrisotto mit Schafskäse (G)

Wild garlic risotto with feta cheese

€ 13,90

Süßes zum Abschluss | Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A, G)

Homemade fluffy chopped pancake with plum stew (A, G)

€ 8,60

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers (A, G)

Homemade apple strudel with whipped cream (A, G)

€ 5,40

Topfencremenockerl

auf Beerenragout mit Limettenchips (C,G,A)

Curd cream Nockerl

on berries ragout with lime chips (C,G,A)

€ 6,80

Valrohna Schokoladentörtchen

an frischen Beeren dazu Granatapfelsorbet

Valrohna chocolate tart

with fresh berries and pomegranate sorbet

€ 9,90

Für unsere kleinen Gäste | For the kids

Rindsuppe mit Backerbsen (A)

Clear beef broth with fried batter pearls (A)

€ 3,40

Gebackene Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup (D)

Fried fish sticks with French fries and ketchup (D)

€ 7,60

Penne mit Tomatensauce (A)

Penne with tomato sauce (A)

€ 7,10

Gebackene Hühnerfiletstreifen

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites (A, C)

Fried chicken fillet stripes with parsley potatoes or French fries (A, C)

€ 6,80

Portion Pommes (P)

Portion French fries (P)

€ 3,80