VORSPEISEN | STARTERS

Dreierlei Aufstrich — € 7,10

Kräuteraufstrich | Verhackertes | Latschenbutter | Brot

herbal spread | spread of smoked finely chopped bacon | butter of mountain pine | bread

Frühlingsrolle VEGAN — € 13,50

Mariniertes Rot- & Weißkraut | Wasabi-Mayonnaise | Limetten-Miso-Dressing | Nüsse | Soja | Sweet Chili Dip

marinated red- & white cabbage | wasabi-mayo | lime-miso-dressing | nuts | soy | sweet chili dip

Büffel-Mozzarella VEGETARIAN — € 14,10

Pesto | 12-jähriger Balsamico | Olivenöl | Tomaten | Rucola

buffalo-mozzarella | pesto | 12 year old balsamico | olive oil | tomatoes | arugula

Asia-Bowl mit Zaren Räucherlachs — € 18,10

Asia-Gemüse | Wasabi-Mayonnaise | Jasmin Reis | Limetten-Miso-Dressing | Nüsse

smoked salmon | asia-vegetables | wasabi-mayonnaise | jasmin rice | lime-miso-dressing | nuts

Carpaccio vom Rindsfilet — € 18,10

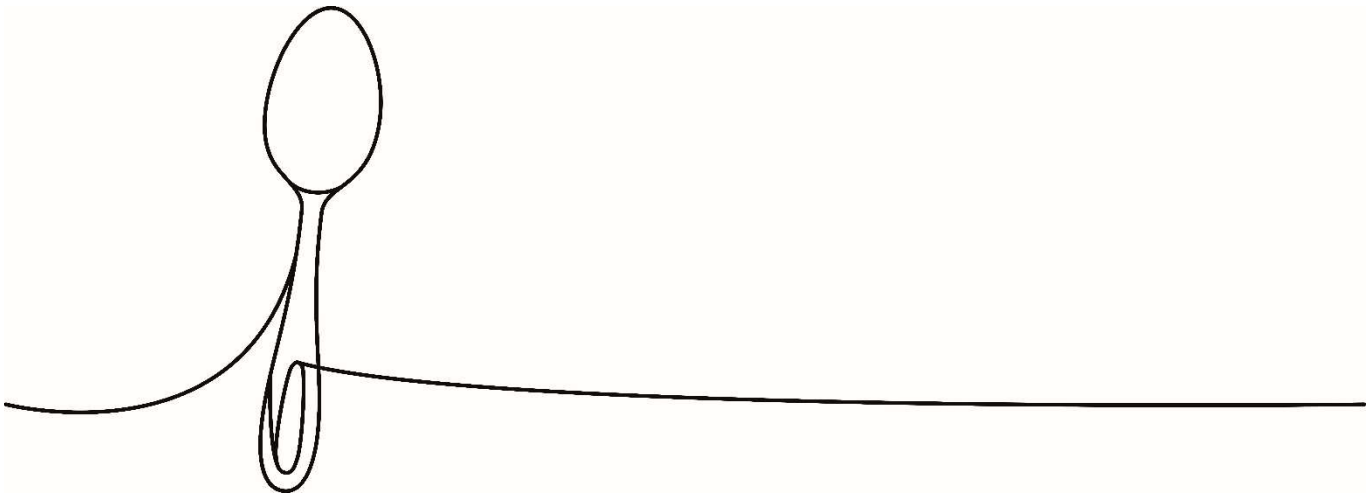
Parmesan | Olivenöl | Balsamico | Rucola | Kirschtomaten | Pesto

beef carpaccio | parmesan | olive oil | balsamico | arugula | cherry tomatos | pesto

Beef Tatar *150g* — € 22,50

Toastbrot & Weißbrot | Latschenbutter | Rote Zwiebeln | Olivenöl | Ei | Kapern | Parmesan-Chip

beef tatar | toast & bread| butter of mountain pine | red onions | olive oil | egg | caper berries | parmesan-crisp



BROTZEIT | SOME BREAD

Gutshof Gebäck (4 Scheiben) € 3,50
Schwarz- & Weißbrot
black bread | white bread

Pizzabrot (ab 17.00 Uhr) VEGAN € 7,10
Rosmarin | Knoblauch
rosemary | garlic

Gutshof „Brettljause" mit regionalen Produkten € 16,90
Hausgemachter Karreespeck | Salzburger-Bergkäse | Hartwürste | Jausenwurst | Kräuteraufstrich | Frisches Gemüse | Latschenbutter | Verhackertes | Senf | Kren | Gutshof-Gebäck
Gutshof "Brettljause" | homemade bacon | alpine cheese | hard sausages | herbal spread | fresh vegetables | butter of mountain pine | finely chopped bacon | mustard | horseradish | bread

Kleine Portion *(small portion)* € 12,90

SUPPEN | SOUPS

Frittatensuppe € 5,90
Klare Rinderbrühe | Kräuterfrittaten | Karottenblumen
beef bouillon | pancake stripes | carrot flowers

Speckknödelsuppe € 6,90
Klare Rinderbrühe | Speckknödel | Karottenblumen
beef bouillon | bacon dumpling | carrot flowers

Karotten-Kokoscremesuppe VEGAN € 7,90
Kokosflocken | Kartoffel-Chips | Kresse
carrot-coconut cream soup | coconut flakes | crisps | cress

Gulaschsuppe € 8,90
Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht | Gutshof-Gebäck
goulash soup | organic highland beef from our own livestock | bread

SALATE | SALADS

Blattsalate — € 6,50

Balsamico Dressing VEGAN

ODER French Dressing VEGETARIAN

mixed leaf lettuce | balsamico dressing OR french dressing

Gemischter Salat — € 7,50

Balsamico Dressing VEGAN

ODER French Dressing VEGETARIAN

Blattsalat | Kartoffelsalat | Bohnen | Coleslaw | Gurken | Tomaten

mixed salad with balsamic dressing OR french dressing

leaf lettuce | potato salad | beans | coleslaw | cucumbers | tomatoes

Kartoffelsalat — € 6,10

Rote Zwiebeln | Kresse

potato salad | red onions | cress

Coleslaw VEGAN — € 6,10

Kraut | Karotten | Apfelessig | Vegane Mayonnaise | Rote Zwiebeln

coleslaw | carrots | apple cider vinegar | vegan mayonnaise | red onions

Backhendl-Salat — € 17,90

Gebackene Hühnerfiletstücke aus Österreich | Blattsalat | Kartoffelsalat | Kernölmarinade | geröstete Kürbiskerne | Kirschtomaten

fried chicken filet | leaf lettuce | potato salad | seed oil | roasted pumpkin seeds | cherry tomatoes

Caesar Salad — € 17,90

Gegrillte Hühnerfiletstücke aus Österreich | Blattsalat | Caesar-Dressing | Kirschtomaten | Kapern | Weißbrot-Croutons | Parmesan

grilled chicken filet | leaf lettuce | caesar-dressing | cherry tomatoes | caper berries | croutons | Parmesan

NUDELN | PASTA

Linguine Tomatenragout VEGAN / VEGETARIAN — € 13,90
Kirschtomaten | Parmesan
tomato ragout | Parmesan | cherry tomatoes

Linguine Bolognese — € 15,10
vom Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht | Parmesan
organic highland cattle from our own livestock | Parmesan

Linguine Carbonara mit hausgemachtem Karreespeck — € 17,10
Sahnesauce | Parmesan | Speck-Chips | Rucola
carbonara with homemade bacon | cream sauce | Parmesan | bacon-chips | arugula

Spinatnudeln (Handgefüllt – 2 Stück) mit Blattsalat VEGETARIAN — € 15,10
Braune Butter | Parmesan | Meersalzflocken | Balsamico Dressing
hand-filled spinach noodles and leaf lettuce | melted butter | Parmesan | sea salt flakes | balsamico dressing

Fleischnudeln (Handgefüllt – 2 Stück) mit Speck- Sauerkraut — € 15,10
Grammeln | Parmesan | Meersalzflocken | Bratensaft
hand-filled meat noodles with bacon-sauerkraut | Parmesan | sea salt flakes | gravy

FISCH | FISH

Gebratenes Seesaiblingsfilet — € 26,90
Kräuterbutter | Rote Rüben | Rahmkartoffeln mit Lauch | Limette
roasted char filet | herbal butter | red beets | creamy potatoes with leek | lime

Teriyaki-Garnelen (Black Tiger – 8 Stück) — € 26,90
Eiernudeln | Pinienkerne | Sesam | Schmortomaten | Limette
prawns (6 pieces) | egg noodles | pine nuts | sesam seeds | braised cherry tomatoes | lime

WOK

Asia-Wok VEGAN GLUTEN FREE € 16,50

Gemüse | Jasminreis | Ingwer | Sprossen | Kresse
vegetables | jasmin rice | ginger | sprouts | cress

- mit Rinderfilet | *with beef filet* € 22,50
- mit Seesaiblingsfilet | *with lake char fish* € 22,50

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

Gutshof-Grillpfanne € 25,10

Gustostück vom Rind | Schwein | Huhn | Würstel | Speck |
Gemüse | Kroketten | Pommes Frites | Pfeffer-Sauce | Kräuterbutter
selected piece of beef | pork | chicken | sausages | bacon |
vegetables | croquettes | French fries | two different sauces | herbal butter

Zart Geschmortes vom Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht € 23,90

Portweinsauce | Kräuterspätzle | Rotweinzwiebeln
braised organic highland beef from our own livestock | portwine-sauce |
spätzle with herbs | red wine onions

Gulasch vom Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht € 21,90

Kräuterspätzle | Sauerrahm | Petersilie
goulash of organic highland beef from our own livestock |
spätzle with herbs | sour cream | parsley

Rosa Hirschrücken aus Österreich € 29,90

Semmelschnitte | Apfelrotkraut | Portwein-Zwiebeljus | glacierte Maroni
pink fried saddle of deer | apple red cabbage | portwine and onion juice | glazed chestnuts

Pfeffersteak vom Rind 220g* € 39,90

Zartes Rinderfilet | Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Kroketten
beef filet | creamy pepper sauce | green beans with bacon | croquettes

* Bitte wählen Sie für Ihr Steak eine der internationalen Garstufen:
** Please choose one of the international cooking levels for your steak:*
rare | medium rare | medium | well done

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel*

vom Schweinskarree aus Österreich — € 16,50
„Wiener Schnitzel" of pork

oder / or

vom Hühnerfilet aus Österreich — € 19,10
„Wiener Schnitzel" of chicken filet

Cordon Bleu*

vom Schweinskarree aus Österreich — € 18,20
cordon bleu of pork filled with ham | cheese

oder / or

vom Hühnerfilet aus Österreich — € 19,90
cordon bleu of chicken filet filled with ham | cheese

Salzburger Schnitzel gebacken* — € 20,90

vom Schweinskarree aus Österreich gefüllt mit Champignons | Zwiebeln | Salzburger-Bergkäse | Kräutern | hausgemachtem Karreespeck
salzburger schnitzel of pork filled with champignons | onions | alpine-cheese | herbs | homemade bacon

*Alle Schnitzel servieren wir mit Preiselbeeren und wahlweise mit:

Pommes Frites | Petersilienkartoffeln | Kartoffelsalat

**All Schnitzels are served with cranberry and your choice of:*

French fries | parsley potatoes | potato salad

BURGER

Gutshof-Burger — € 19,10

160g Burgerpatty vom Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht | Brioche-Bun | Rotweinzwiebeln | Cheddar | Speck | Eisberg- & Lollo Rosso-Salat | Pommes Frites

160g organic highland beef patty from our own livestock | brioche bun | red wine onions | cheddar | bacon | leaf lettuce | French fries

Cheeseburger — € 16,90

160g Burgerpatty vom Bio-Hochlandrind aus eigener Zucht | Brioche-Bun | Cheddar | Salzgurke | Pommes Frites

160g organic highland beef patty from our own livestock | brioche bun | cheddar | salted cucumber | French fries

Veggie-Burger VEGAN — € 16,90

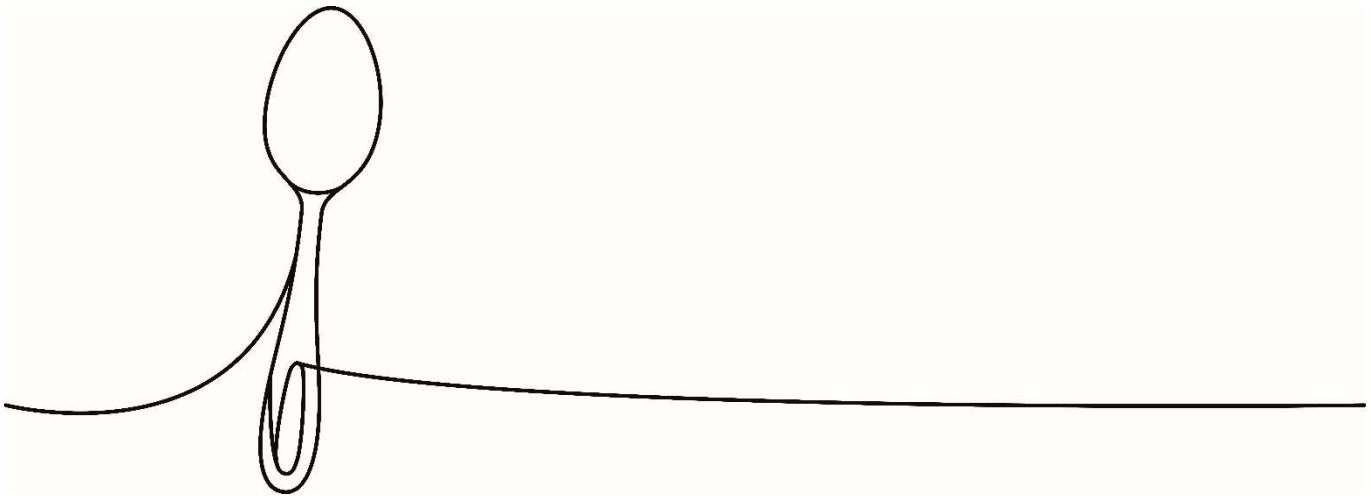
Kartoffel-Gemüsepatty | Brioche-Bun | Coleslaw | Tomate | Salatgurke | Eisberg- & Lollo Rosso-Salat | Pommes Frites

vegetable patty | brioche bun | coleslaw | tomatoes | cucumber | leaf lettuce | French fries

Crispy Chicken-Burger — € 19,90

Knuspriges Hühnerschnitzel aus Österreich | Brioche-Bun | Coleslaw | Tomaten | Salatgurke | Eisberg- & Lollo Rosso-Salat | Pommes Frites

crispy chicken | brioche bun | coleslaw | tomatoes | cucumber | leaf lettuce | French fries



HAUSGEMACHTE PIZZA | HOMEMADE PIZZA

Ab 17.00 Uhr

Pizza Margherita VEGETARIAN — € 11,90
Basilikum | *basil*

Pizza Salami — € 14,90
Salami | *salami*

Pizza Regina — € 14,90
Schinken | Champignons | *ham* | *champignons*

Pizza Hawaii — € 14,90
Schinken | Ananas | *ham* | *ananas*

Pizza Diavolo HOT — € 15,90
Salami | Knoblauch | Pfefferoni | Chili-Öl
salami (spicy) | *garlic* | *pepperoni* | *chili-oil*

Pizza Capricciosa — € 15,90
Schinken | Champignons | Oliven | Artischocken
ham | *champignons* | *olives* | *artichokes*

Pizza Contadina VEGETARIAN — € 16,50
Rucola | Feta | Kapern | Oliven
arugula | *feta cheese* | *caper berries* | *olives*

Pizza Parma — € 16,50
Rucola | Parmaschinken | Parmesan
arugula | *prosciutto di parma* | *Parmesan*

Gutshof-Pizza — € 17,50
Hausgemachter Karreespeck | Mais | Paprikastreifen | Zwiebeln
homemade bacon | *corn* | *paprika* | *onions*

Zusätzlicher Pizzabelag | *additional toppings* — € 1,50

Unsere Pizza wird in einer eigenen Küche zubereitet und daher kann es sein, dass die Pizza nicht zeitgleich mit den anderen Speisen serviert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Our pizza is prepared in a separate kitchen and therefore it can be that the pizza is not served at the same time as other dishes. We ask for your patience.

KINDERKARTE | KIDS MENU

Kinderpizza (ab 17:00 Uhr) — € 8,90
Mozzarella | Tomatensauce
mozzarella | tomato sauce

Grill-Würstchen — € 7,90
Pommes Frites | Ketchup
fried sausages | French fries | ketchup

Kinder Linguine
-Tomatenragout | Kirschtomaten | Parmesan VEGAN / VEGETARIAN — € 7,50
tomato ragout | cherry tomatoes | Parmesan

-Bolognese vom Bio-Hochlandrind | Parmesan — € 8,10
bolognese of highland beef | Parmesan

Kinder Wiener Schnitzel — € 9,90
Hühnerfilet | Pommes Frites | Ketchup
"Wiener Schnitzel" of chicken filet | French fries | ketchup

Pommes | Ketchup VEGETARIAN — € 5,50
French fries | ketchup



Kaktus 4 Friends — € 5,10
Erdbeersorbet mit grüner Zuckercremeglasur | Kaugummigeschmack | Knisterbrausebonbonsplitter | Erdbeercrispies
strawberry-sorbet with green icing | bubblegum flavour strawberry crispies

NACHSPEISEN | DESSERT

Affogato al Caffè — € 6,50
Espresso | Vanilleeis | Schokokuchen-Raute
espresso | vanilla ice cream | piece of chocolate cake

Zweierlei Sorbet — € 6,50
Zitronen- & Erdbeer-Sorbet | Honigwabe | Hippenblatt
lemon and strawberry sorbet | honeycomb | hip pastries

Crème Brûlée — € 8,50
Granatapfelkerne | Passionsfrucht-Sauce
Crème Brûlée | pomegranate seeds | puree of passionfruit

Zweierlei Schokoladen-Mousse — € 8,50
Coconut Crisp Eis | Physalis | Minze
chocolate mousse | coconut crisp ice cream | physalis | mint

Eispalatschinke (1 Stück) — € 8,10
Vanilleeis | Schokoladen-Sauce | Mandeln | Früchte | Sahne
pancake | vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | fruits | whipped cream

Palatschinken mit Marillen-Marmelade oder Nutella (2 Stück) — € 7,00
pancakes (2 pieces) | apricot jam or Nutella

Gutshof Cheesecake — € 8,50
Beerenragout | Zitronensorbet | Honigwabe
Gutshof cheesecake | berry ragout | lemon sorbet | honeycomb

Apfelstrudel
mit Sahne | *homemade apple strudel with whipped cream* — € 6,10
mit Vanillesauce | *homemade apple strudel with vanilla sauce* — € 8,10

Kaiserschmarrn* (ab 14:00 Uhr) — € 14,10
Staubzucker | Rum-Rosinen | Apfelmus ODER Zwetschkenröster
Kaiserschmarrn | powdered sugar | rum raisins | purree of apples OR plum roast

**Unser Kaiserschmarrn wird in einer eigenen Küche zubereitet und daher kann es sein, dass er nicht zeitgleich mit den anderen Speisen serviert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

** The Kaiserschmarrn is prepared in a separate kitchen and therefore it can be that it is not served at the same time as other dishes. We ask for your patience.*

Eis | Icecream

Gemischtes Eis mit Sahne — € 6,50
Erdbeer | Vanille | Schokolade
strawberry-, vanilla-, chocolate-ice cream | whipped cream

Cup Dänemark — € 8,50
Vanilleeis | Schokosauce | Sahne
vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

Eierlikörbecher — € 8,50
Vanilleeis | Eierlikör | Sahne
vanilla ice cream | eggnog | whipped cream

Joghurtbecher — € 8,50
Joghurteis | Zitroneneis | Erdbeereis | Joghurt | Sahne
yogurt ice cream | lemon ice cream | strawberry ice cream | yogurt | whipped cream

Heiße Liebe — € 8,50
Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne
vanilla ice cream | hot raspberries | whipped cream

Amarena Becher — € 8,50
Amarena Eis | Schokoladeneis | Sahne
amarena ice cream | chocolate ice cream | whipped cream

Eiskaffee — € 7,20
Vanilleeis | Kaffee | Sahne
vanilla ice cream | coffee | whipped cream

Eisschokolade — € 7,20
Flüssige Schokolade | Vanilleeis | Schokoladeneis | Sahne
liquid chocolate | vanilla ice cream | chocolate ice cream | whipped cream

Kaktus 4 Friends — € 5,10
Erdbeersorbet mit grüner Zuckercremeglasur | Kaugummigeschmack | Knisterbrausebonbonsplitter | Erdbeercrispies
strawberrysorbet with green icing | bubblegum flavour | strawberry crispies