

## unsere *Vorspeisen*

<b>rosa Bei ried</b> fein geschnitten   eingelegtes Marktgemüse   Zwiebelmarmelade   Liebstöckel Aioli	18
<b>Ceviche von der steirischen Lachsforelle</b> Apfelsud   Zitrone   Sauerrahm	18
<b>Vitello Salmerino</b> heimisches Kalb   regionaler Räuchersaibling   Kapern   Pfeffer	18
<b>Crème vom steirischen Ziegenkäse (v)</b> Vogelsalat   gebackene Käferbohnen	15

## aus unserem *Suppentopf*

<b>echte Rindsuppe</b> Speckknödel oder Grießnockerl   Schnittlauch	6
<b>Bärl auchsuppe (v)</b> Bauernbrot	7

## unsere *Hauptgänge*

<b>traditioneller Tafelspitz</b> Semmelkren   rahmiger Blattspinat   knusprige Erdäpfel   Wurzelgemüse	27
<b>souffliertes Schanzl - Schnitzel</b> (Wahl aus Kalb   Woazschwein) Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	26   19
<b>saftiger Schweinsbraten</b> Serviettenknödel   Kümmel- Krautsalat	21
<b>„48 Stunden“ Gulasch</b> hausgemachte Spätzle   Sauerrahm	17
<b>hausgemachte Kasspotzn (v)</b> (optimal to share) Pinzgauer Bierkas   knusprige Zwiebel	15   24

# Wirtshaus 2.0 - unsere Klassiker

## gebratener Seesai bl i ng

mit jungem Spinat, Zartweizen und Rhabarber-Chutney

27

## g' schmorte Ri ndsbackerl

Erdäpfel- Butter Püree | gegrillter Junglauch | glasierte Karotten

25

## Pol enta- Knöderl (v)

Paradeiscreme | Bärlauchöl | Ziegenkäseschaum

19

## Hausg' machte Bärl auch- Erdäpfel krapferl (v)

Radieschen-Vogersalat

19

## Beilagensalate

### gemi schter Sal at

7

### Schwarzwurzel - Bi rnen- Sal at

Zitrusdressing

8

## unser Schanzlwirt Highlight

genießen Sie eine Reise durch unsere Speisekarte und schmecken Sie,  
was die Österreichische Küche zu bieten hat.

5 Gänge | voller Überraschungen

55

## unsere Partner



**Buchberger**

FLEISCHHACKER  
SEIT 1946



Vegan genießen? Sagen Sie uns Bescheid – wir kümmern uns darum!

Wir erlauben uns, ab 17:00 Uhr ein Gedeck von 4,- pro Person zu verrechnen.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal  
– wir helfen Ihnen gerne weiter!

## zum Abschluss *was Süßes*

<b>flambierter Griesschmarren</b>	12
Apfelsorbet	
<b>Zwei erlei - Schokoparfait</b>	11
Zwergorangenkompott   Honighippe	
<b>handgezogener Apfelstrudel</b>	9
Vanille- Espuma   Birnen-Sorbet	
<b>mini Eiskaffe</b>	4
Mokka   Vanilleeis	

## a' echter *Wirtshausabschluss*

<b>Edelbrände</b>	2cl
<b>Gölles   ALter Apfel</b>	5, 7
<b>Ziegler   Mirabelle</b>	6, 4
<b>Ziegler   Wildki rschli kör</b>	5, 4
<b>Rum</b>	4cl
<b>A. H Ri ise XO Reserve</b>	17