

Vorne Weg

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterfrittaten <i>a,c,g,l</i>	7,50 €
mit Backerbsen <i>a,c,l</i>	6,50 €
mit Kaspressknödel <i>a,c,g,l</i>	8,50 €
mit Speckknödel <i>a,c,g,l</i>	8,50 €

hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot *a* 9,10 €



rote Thai Curry-Suppe Tom Kha Gai Art mit Kokosmilch, Pilze, Pak Choi <i>l,n</i>	7,50 €
zusätzlich mit Hähnchenstreifen	9,10 €

Vorspeise

eine Portion Salat vom Buffet 8,90 €

Carpaccio vom Rind (Familie Lumpert, Dürnau)
Rucola, Parmesan, Schwarzbrot und Butter *a,c,g,m* 19,80 €

Carpaccio vom Saibling
mit kleinem Caesar-Salat und Schwarzbrot *d,h,m,c* 19,80 €



Tomaten-Oliven-Tatar
Basilikum-Senfeis, Gözleme (türkisches Fladenbrot) *g,m* 16,90 €

Räucherforelle
Senfkaviar, Kräuteröl, Kren, Sauerrahm,
Walnussbrot *a,d* 17,20 €

Inklusivpreise

Kinderteller (nur für Kinder)

"Goofy-Teller" kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Gemüse <i>a,c</i>	9,90 €
"Captain Cook" Fischstäbchen mit Püree <i>a,c</i>	8,20 €
"Sponge Bob" Spätzle mit Sauce <i>a,c,g</i>	7,70 €
"Rote Hexe" kleine Spaghetti Bolognese <i>a,g,l</i>	8,20 €

Mitten drin

Bären-Klassiker

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Preiselbeeren, Pommes frites <i>a,c,g</i>	18,10 €
Wiener Tafelspitz (vom Rind) mit Röstkartoffel, Cremespinat und Semmelkren <i>a,g,l,o</i>	22,90 €
Tiroler Leber (geröstete Schweinsleber mit Speck) dazu Salzkartoffeln <i>l,o</i>	15,90 €
Bären - Pfandl (Rumpsteak und Schweinefilet) mit Spätzle, dazu Preiselbeeren und Pilzrahmsauce <i>a,c,g,l,o</i>	25,10 €

Inklusivpreise

Grillteller (Rumpsteak, Schweinefilet, Würstl, Speck)
mit Kräuterbutter und Cocktailsauce
dazu Pommes frites *c,g,o* 25,70 €

geschmorte Lammhaxe
mit Buttermilchpolenta, Broccoli, Zitronen-Vinaigrette *g,l* 24,50 €

Zwiebelrostbraten serviert mit Speckbohnen
und Röstkartoffeln *a,g,l,o* 29,90 €

Wald und Wasser

Wildragout - 100% heimisches Wild
dazu Romanesco, Pilze und Serviettenknödel *a,c,g* 22,10 €

Der bärige Burger - 100% heimisches Wild
hausgemachtes Fladenbrot, Wildfleischpatty, geschmorte
Zwiebel, Birnen, Brie, Rucola, Burgersauce *c,g,s* 16,60 €

Zander gebraten
mit Schmorkartoffel, Gemüsemelange und
Sauce Hollandaise *c,g,d,l,o* 26,80 €

Linguine mit Lachsstreifen (Pasta)
Balttspinat, Kirschtomaten, Zitronengras-Curry *a,g,d,n* 19,90 €

extra Beilage

Salzkartoffeln, Pommes frites, Röstkartoffeln,
Röstinchen, Kartoffelkroketten *a,c*
Reis, Nudel, Knödel, hausgemachte Spätzle, *a,c,g* je 4,90 €
Tagesgemüse *g,l* je 8,90 €

Inklusivpreise

Vitaminbar

Caesar-Salad „Irmis“

knackige Blattsalate, Parmesan, getrockneten

Tomaten und Grissini *a,c,d,n* 15,00 €

gegen Aufpreis:

mit Hühnerbruststreifen Steirer Art + 7,30 €

mit gebackenen Feta-Tomaten Arancini *a,c,g* + 6,50 €

mit 6 Stück Garnelen *b* + 11,00 €

mit Rindersteakstreifen + 12,40 €

Fleischlos

Lechtaler Käsespätzle mit Röstzwiebel *a,c,g* 15,10 €



hausgemachte gebackene Teigtasche

Jaipurcurrysauce, Sesam-Crostini und Belugalinsen *a,f,n* 17,90 €



Ofenkartoffel mit Kichererbsen, Bärlauch-Pesto und

Minzjoghurt *h, e, l* 16,30 €



Linguine (Pasta)

Blattspinat, Kirschtomaten, Zitronengras-Currysauce mit geröstete Mandel *a,f,h,n* 18,10 €



Linseneintopf mit gebackenen Bombas (gefüllte

Kartoffelknödel) mit weißem Bohnenhumus *h, e, l* 16,30 €

Aufpreis für Beilagen-Änderung 1,50 €

Inklusivpreise

Hinten Nach

Süßes

Germknödel mit
zerlassener Butter und Mohn
oder Vanillesauce und Mohn *a,c,g* 7,90 €

Warmer Apfelstrudel Spezialität des Hauses *a,c,g,h,o*
mit Sahne 6,10 €
mit Vanilleeis und Sahne 7,30 €
mit Vanillesauce 7,90 €

Kaiserschmarren aus Freilandeiern
dazu Apfelmus (ohne Rosinen) *a,c,g* 14,50 €

Crème Brûlée
karamellisierte Waldbeeren, hausgemachtes
Sauerrahmeis *c,g* 9,50 €

Maracuja-Melonen-Parfait
Baiser, Mangopüree, in der Waffel *a,c,g* 10,80 €

Torten nach Tagesangebot

Eisspezialitäten

Auf Vorbestellung

für 2 Personen

Schweinehaxe gebraten

mit Kraut, Knödel und Salzkartoffeln

oder Pommes frites und Salat vom Buffet *a,c,g,l,o*

34,50 €

ab 2 Personen

Burgunder Fondue (mit Öl)

Rindsfilet; dazu verschiedene Saucen: Tartaresauce, Amerikanische Sauce, Knoblauchsauce, Currysauce, Zigeunersauce, Gurken, Perlzwiebel, uvm.

a,c,g,m,o

40,50 € pro Person

Fondue Chinoise (mit Brühe)

Rinds-, Schweine-, und Hühnerfilet; dazu verschiedene Saucen: Tartaresauce, Amerikanische Sauce, Knoblauchsauce, Currysauce, Zigeunersauce, Gurken, Perlzwiebel, uvm.

a,c,g,m,o

40,50 € pro Person

Zu jedem Fleisch-Fondue gibt es Weißbrot und Pommes frites.

Käsefondue

serviert mit Weißbrotwürfeln, Gurken, Oliven, Perlzwiebel,

uvm. *a,c,g*

27,10 € pro Person

Sämtliche Speisen können Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten. Unser Serviceteam informiert Dich gerne.

Inklusivpreise