

Classic BOWLS

BEEF-FLIP-BOWL € 16,50

Jasminreis/*jasmine rice* • Beef • BBQ-Junglauch-Teriyaki-Dressing/*young leek & Teriyaki BBQ dressing* • Salat/*lettuce* • Karotte/*carrot* • Rote Rüben/*beetroot* • Pilzsalat/*mushroom salad* • Kichererbsen/*chickpeas* • Tomate/*tomato* • Granatapfel/*pomegranate* • Rettich/*white radish* • Rotkraut/*red cabbage* • Goji-Beeren/*Goji berries* • Salted Caramel Peanuts

CHICKEN-BOWL € 16,50

Perlgraupen/*pearl barley* • Hendl/*chicken* • Trüffel-Sour Cream/*truffle sour cream* • Salat/*lettuce* • Grüne Bohnen/*green beans* • Radieschen/*radishes* • Karotte/*carrot* • Broccolino/*broccolino* • Kohlrabi/*kohlrabi* • Tomate/*tomato* • Rettich/*white radish* • Spitzkraut/*pointed cabbage* • Röstzwiebeln/*roasted onions*

GLEMM-BOWL € 16,50

Quinoa-Salat/*quinoa salad* • geräucherter Saibling/*smoked char* Rote-Rüben-Dressing/*beetroot dressing* • Salat/*lettuce* • Radieschen/*radishes* • Tomate/*tomato* • Rettich/*white radish* • Kartoffeln/*potatoes* • Karotte/*carrot* • Rote Rüben/*beetroot* • Kimchi • Kichererbsen/*chickpeas* • Crunchy Citrus-Rice/*crunchy citrus rice*

PLANTY-BOWL ☞ € 14,50

Jasminreis/*jasmine rice* • Soja-Bites • Sweet Chili-Lime-Dressing • Salat/*lettuce* • Radieschen/*radishes* • Grüne Bohnen/*green beans* • Karotte/*carrot* • Junglauch/*young leek* • Kohlrabi/*kohlrabi* • Tomate/*tomato* • Rotkraut/*red cabbage* • Rote Zwiebel/*red onions* • Kombu-Noodles • geräuchertes Popcorn/*smoked popcorn*

Hot BOWLS

BUM BUM SAYUR € 12,50

☞ Veganer indonesischer Erdnuss-Gemüseintopf/*vegan Indonesian peanut and vegetable stew* • Sojabohnen/*soybeans* • Karotte/*carrot* • Tomate/*tomato* • Pak Choi • Junglauch/*young leek*

ROTES THAI-CURRY € 12,50

☞ Veganes Thai-Curry/*vegan Thai curry* • Reis/*rice* • Sojabohnen/*soybeans* • Karotte/*carrot* • Tomate/*tomato* • Pak Choi • Junglauch/*young leek*

PIMP YOUR BOWL

Hendl/*chicken* € 4,50

Beef/*beef* € 4,50

Bio-Eiertofu/*organic egg tofu* € 3,50

Alle Bowls auch zum Mitnehmen./*All bowls to take away.*
Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen./*Please ask our staff.*



Suppen • Soups

Kräftige RINDSUPPE € 9,80
mit Trüffel-Griessnockerl und Wurzelgemüse
Nourishing beef broth with truffled semolina dumpling and root vegetables

Pinzgauer Schotten "VICHYSOISE" € 8,80
Geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe mit Pinzgauer Schotten
geräucherte Forelle • Schwarzbrot-Croûtons • Tannenwipfelöl
„Pinzgauer Schotten“ smoked low fat cheese „Vichyssoise“ with iced potato and leek soup, smoked trout, brown bread croutons, fir tip oil

Snacks

BEEF TATAR € 22,50
vom heimischen Rind mit Nussbutter-Creme •
Schwarzbrot • Spinat/*Steak tartare of local beef with nut butter cream, brown bread, spinach*

SCHWARZACHER "Jause" € 17,50
Räucherammer-Klassiker aus der Region • Schnitzelstreifen
Käse aus unserer hauseigenen Käserei • Rote-Bete-Tatar mit
Kren • gebrannte Butter • Salbei-Frischkäse • Senfkaviar •
gepickeltes Gemüse • hausgemachtes Brot
„Schwarzacher Snack“ regional smokehouse classics, strips of Schnitzel, cheese from our dairy, beetroot tartare with horseradish, browned butter, sage cream cheese, mustard caviar, mixed pickles, homemade bread

BETE TATAR ☞ vegetarisch € 14,50
mit Nussbutter-Creme • Schwarzbrot • Spinat
vegetarian beetroot tartare with nut butter cream, brown bread, spinach

POMMES DELUXE/FRIES DELUXE
mit Trüffel-Mayo • Parmesan € 12,00
with truffle mayonnaise • parmesan cheese
oder/or

mit Jalapeño ☞ Salsa • Röstzwiebeln € 7,00
with jalapeño salsa • roasted onions

Für Groß & Klein For all ages

ALPEN MAC & CHEESE € 15,50
Makkaroni mit Bergkäsecreme • Röstzwiebeln
Macaroni, mountain cheese cream and roasted onions
kleine Portion/*small portion* € 11,50

Hausgemachte PASTA € 12,80
Bolognese oder mit Tomatensauce • Parmesan
Homemade pasta
Bolognese or with tomato sauce and parmesan cheese
kleine Portion/*small portion* € 10,50

Hauptgerichte • Main dishes

Gedämpfter WOLFSBARSCH € 33,80
Liebstöckelsud • Karfiol • knusprige Polenta
Steamed sea bass, lovage stock, cauliflower, crispy polenta

WIENER SCHNITZEL vom Kalb € 26,00
Pommes oder Petersilienkartoffeln • Preiselbeeren • Zitrone
Veal Wiener Schnitzel, french fries or parsley potatoes and cranberries, lemon

Gegrillte MAISHENDLBRUST € 19,50
Kräuterkruste • Artischockenpüree • Fregola
Grilled chicken breast, herbal crust, artichoke puree, fregola

OCTOPUS-GRÖSTL € 18,50
Geräucherte Paprika • Zitrone • Kartoffeln
Fried potatoes with octopus, smoked peppers, lemon

SCHWARZACHER RIPPERL € 18,00
Pommes • Sojabohnen • Sweet Chili-Lime-Dip
Schwarzacher spare ribs, french fries, soybeans, sweet chili and lime dip

Hausgemachte PASTA ☞ € 17,80
Gemüse • Parmesan • Kräutersud
Homemade pasta, vegetables, parmesan cheese, herbal sauce

Desserts

SCHOKOLADEN-TARTELETTE € 11,50
Himbeeren • Salted Caramel-Peanuts
Chocolate tartelette, raspberries, salted peanut caramel

TONKABOHNEN-EIS € 11,50
Cookie Dough • Erdbeer-Limetten-Salsa •
karamellierte Schokolade
Tonka bean ice cream - cookie dough
strawberry and lime sauce, caramelised chocolate

Bio-BACKHENDL-Streifen € 11,50
mit Pommes frites • Ketchup-Mayo
Strips of fried organic chicken with french fries, tomato ketchup and mayonnaise

NUDEL- oder FRITTATENSUPPE € 6,50
mit Rinderkraftbrühe • Wurzelgemüse
Soup with vermicelli or sliced crepes, strong beef broth, root vegetables



COVID-Gästeregistrierung/*COVID guest registration.*

Bitte um Registrierung mit QR-Code. Vielen Dank.
Please register with QR code. Thank you.