

Vorspeisen

Beef Tartar vom österreichischen Premiumrind mit getoastetem Schwarzbrot von der Bäckerei Ebner, Niederalm
*A/C/M 18,50

Hausgemachter Topfenfrischkäse in Kräuter-Knoblauchöl mit getoastetem Schwarzbrot von der Bäckerei Ebner, Niederalm *A/C/G 7,90

aus dem Suppentopf

Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmerl *A 7,80

St. Leonharder Suppentopf - Klare Rindsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Fadennudeln
*A/C/L 8,80

Klare Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und Fadennudeln
*A/C/L 5,20

Vital - Fit - Leicht...

Frische **Champignons** gebacken mit Sauce Tartar *A/C/G/O 14,90

Gedämpfte **Basilikum Bergkäse Nockerl** auf Zucchini-Tomatenragout mit Rieslingschaum *A/C/G/L/O 17,90

Bunter **Salatteller** mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika und Joghurtdressing & hausgemachte knusprige **Gemüserollen** *A/L/G 16,40

Leichter Biergenuss
„HOPFENSPIEL“ das leichte **Pils** spritzig, fruchtig leichtes Pils mit schlanken 2,9 % Alk., 6,7 Stammwürze Glutenfrei, vegan 0,3lt.
Flasche 4,40

vom Bluntaufisch

Medaillon von der Lachsforelle aus dem Bluntautal, Golling mit Parmesan-Kräuterkruste auf Rieslingschaum & feine Gemüse-Nudeln *A/C/D/G 26,80

Schorn´s Steirer – Salat knackige Blattsalate mit Käferbohnen, frischem Kraut, Tomate und Gurke, mit Kernöl mariniert 12,80

Gemischter Salatteller
*C/G/M/L 6,00

Grüner Salatteller 6,00

Käferbohnen Salat mit roter Zwiebel & Kernölvinaigrette 7,00

Wirtshaus Klassiker

Halbes ausgelöstes **Backhuhn**
mit Erdäpfel-Gurkensalat, Kernöl
& Preiselbeeren
*A/C/L/M 18,50

Gebackenes **Wiener Schnitzel**
mit Petersilienerdäpfel und
Praelbeeren
vom Kalb *A/C 24,50
vom Schwein *A/C 15,90
von der Pute *A/C 16,90

Cordon Bleu von der
Putenbrust, Petersilien-Erdäpfel &
Praelbeeren
*A/C/G/L 18,50

Bunter Salatteller mit Gurken,
Kirschtomaten, Paprika in
Joghurtdressing mit
gebackenen Putenstücken
*A/C/G 16,40

Rindsgulasch von der
Ochenschulter mit
Semmelknödel *A/C/G 17,90

Würstel mit Saft
Paar Frankfurter Würstel mit
Gulaschsaft & Semmel *A 8,90

vom Grill

„Schorns Grillteller“
Gegrilltes vom Rinderrücken,
Schweinerücken,
Putenmedaillon, Grillwürstel,
Basmatireis, frische
Kräuterbutter, Gemüse &
Pommes Frites *C/G/L 19,80

„Steak – Toast“
Gegrillter Rinderrücken auf
Schwarzbrot, Cocktailsoße &
hausgemachtem Zwiebel-
Chutney, knusprigen
Speckscheiben,
Erdäpfelwedges & gemischtem
Salat *A/C/G/M/L 19,20

Rinderrücken/Beiried 250 g
vom heimischen Rind mit
Erdäpfel-Kürbiskernlaibchen,
buntes Grillgemüse und rahmiger
Pfeffersoße *A/C/L 27,80

Frisch gezapfte Biere vom FASS

0,3 lt. Trumer Pils	4,40
0,3 lt. Trumer Märzen	4,00
0,3 lt. Trumer Naturradler	4,00
0,3 lt. Erdinger Urweiße	4,30

UNSERE FLEISCH LIEFERANTEN

- Schwein, Kalb, Rind - Hofmetzgerei Fuchs, Grödig & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Pute, Hendl - WECH, Geflügel vom Bauernhof in St. Andrä im Lavanttal, Kärnten
- Wurstwaren, Schinken & Speck - Metzgerei Mache, Salzburg-Moos & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- WILD - Genussregion Pongauer Wild, Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter aus St. Johann im Pongau

zur Jaus'n

in Essig & Öl mit roter Zwiebel fein garniert..

Hausgemachte **Sulze** von der Schweineschulter
*C/L/M 8,80

Rindfleischsalat *C/L/M 10,80

Essigwurst von der Knacker *c 8,00

„Saures Dreierlei“ Sulze, Essigwurst & Rindfleisch
*C/L/M 11,50

Speckplatte vom hausgeräucherten
Schweinerücken mit frischem Kren & fein garniert
*C/M 11,90

„Schorn Jause“ Speck, kalter Braten, Wurst und
Käse, Grammelschmalz, frischem Kren, fein garniert
*C/G/L/O/M 13,50

Frankfurter Würstel von der Metzgerei Mache, Salzburg
mit frischem Kren, Senf und Semmel *A/M 5,80

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur *A/C/G/L/M
7,90

aus dem Brotkorb ...

Kornspitz oder **Salzstange** 2,60

*A und je nach Sorte zusätzlich E/F/G/N/P

Schwarzbrot oder **Semmel** *A 2,10

Bierbreze *A 3,00

Käse

aus der Region

Gemischter Käseteller

...verschiedene
herzhafte Käsesorten
mit fruchtig-pikanter
hausgemachter
Paprika-Marmelade
*C/H/G 13,90

Edelbrand Reserve holzfassgereifte Jahrgangs Abfüllungen 2 cl

Alter Birnenbrand 2010
im Eichenfass gereift 6,20

Tauern Rogg 2014 Single
Malt Whiskey 6,20

Traminer Traubenbrand
2008 im Eichenfass
gereift 6,20

RUM 8 Jahre im
Whiskeyfass
gereift 6,20

Sehr geehrte Gäste!

Zu Ihrer Information sind hier die 14 Allergene laut EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 beschrieben:

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier von Geflügel **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen
G Milch von Säugetieren **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesamsamen **O** Sulfite & Schwefeldioxid

P Lupinen **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise inkl. gesetzlicher Steuern, ausgezeichnet als Euro!

**Wir kochen hausgemacht, frisch und regional für Sie!
Alles solange der Vorrat reicht.**

Kinder Gerichte

Kleines **Puten-Wienerschnitzel**
mit Pommes frites *A/C 8,00

Kleines **Putenschnitzel Natur** mit
Reis und Gemüse *A 8,50

Fischstäbchen mit Erdäpfeln
*A/C/D/G 8,00

Portion Pommes Frites 6,50

Ein Stück **Semmelknödel mit
Bratensaft** *A/C/G 5,60

Eis Klassiker

Heiße Liebe (mit Alkohol) 9,80
Eiskaffee 8,90

Sorbets

hausgemacht
Erfrischend- fruchtig- leicht
je nach Saison
pro Kugel *C/G 3,40

Kaffee

Verlängerter	3,60
Kleiner Espresso	3,50
Großer Espresso	4,50
Cafe Latte	4,50
Cappuccino	4,30
Schokoccino	4,30

Süßes

Eispalatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensoße *A/C/G/H 8,90

Hausgemachtes Stanizerl mit Schlagobers & Mangosorbet *A/C/G/H 6,80

Palatschinken mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade *A/C/G

1 Stück 3,90 oder 2 Stück 7,80

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers *A/C/G/H 8,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster *A/C/G 11,80 Kleine Portion 10,80

UNSERE LIEFERANTEN AUS UNSERER REGION

- Erdäpfel & Gemüse - Genussregion Walser Gemüse, Dandlbauer, Familie Reiter, Wals
- Schwein, Kalb, Rind - Hofmetzgerei Fuchs, Grödig & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Pute, Hendl – Wech in St. Andrä im Lavanttal, Kärnten
- Wurstwaren, Schinken & Speck - Metzgerei Mache, Salzburg & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Kren - Genussregion Steirischer Kren g.g.A.
- Eier - Salzburger Landei, Familie Mösl aus Seekirchen
- Milchprodukte - Milchhof Salzburg
- Genussregion Tennengauer Almkäse Käserei Pötzensberger/Adnet
- WILD – Genussregion Pongauer Wild, Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter, St.Johann i.Pongau
- FISCH – Bluntauatalfisch, Franz Rettenbacher, Golling
- GETREIDE-MEHL – Lerchenmühle, Familie Wieser, Golling