

VORSPEISEN / STARTER

in Salzteig gebackenes Rote Rüben Carpaccio an Dill dazu knusprige Eachtleng
salt crust baked beetroot carpaccio with dill and crispy potatoes (A, C)



SUPPEN / SOUPE

Rindssuppe mit Frittaten

beef soup with savoury pancake (A, C, G, L)



Wildrahmsuppe

venison cream soup (A, G, L)



Tagescremesuppe

daily cream soup (G)



Kas Knödl Suppe mit Röstzwiebel

flat cheese dumpling soup with roasted onions (A, C, G, L)



SALATE / SALAD

gemischter Salatteller

mixed salad

Gebackener Bergkäse im Körnermantel

auf buntem Blattsalat dazu Grant'n

grilled aged alpin cheese coated in mixed seeds

served with marinated salad and cranberry sauce (A, C, G, N)



Knusprig gebackene Geflügelstreifen mit „Panko“

auf buntem Blattsalat dazu Cocktailsauce

panko crusted chicken strips

served with a marinated salad and cocktail sauce (A, C, G)



VEGI & VEGAN

Heueachtelng, Grillgemüse mit Kräuterrahm Dip

hay baked potatoes with grilled vegetables and herb dipping sauce (G)



Siaße~eachtelng - Hirsetaler an Salatgarnitur, Kräuterrahm Dip
dazu geröstete Kürbiskerne

sweet potato and millet „fallafel“

with a mixed salad and herb dipping sauce (A, G)



Kichererbsen Curry mit Basmatireis

chickpea curry mith rice (vegan) (F)



Risotto dazu Grüner Spargel

risotto with green asparagus (G,0)



SAISONALE EMPFEHLUNG / SEASONAL RECOMMENDATION

Eierschwammerl in Rahmsauce dazu Serviettenknödel

fresh chanterelles in cream sauce served with crispy bread dumplings (A, C, G, P)



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilieneachtelng

Wiener Schnitzel from pork, with parsley potatoes (A, C, G)



„1300“ Cordon bleu, gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken

& Bergkäse dazu Petersilieneachtelng und Grant'n

„1300“ cordon bleu filled with homemade smoked ham

and aged alpin cheese, served with parsley potatoes(A, C, G)



„Schlögelberger Ripperl“ mit Maiskolben, Heu - Wedges,

Thymiansauce dazu Käuterrahm Dip

„Schlögelberger Ribs“ served with corn on the cob,

hay potato wedges BBQ sauce and herb dip (G)



Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse „greaste Eachtelng“

mit Cremespinat an Apfelkren

slow cooked beef with root vegetables, roasted potatoes

creamed spinach and apple horseradish condiment (A, G, L)



rosa gebratenes Hirschrückensteak an Speckbohnen, Simon's MiniEachtleng,
dazu Grant'n und Waldkräuterbutter

grilled deer fillet with green beans, bacon and Simon's baby Potatoes,
served with cranberry sauce and wild herb butter (G, P)

Hirschbraten an Serviettenknödel, Blaukraut dazu Grant'n
slow cooked rump of deer, with crispy dumpling and red cabbage,
served with cranberry sauce (A, C, G, L, O)

„Fisch des Tages“ im Ganzen gebraten an Risotto dazu Grüner Spargel
fish of the day cooked whole served with an green asparagus risotto (D, G, O)



Im Pfandl serviert ab 2 Personen

„SCHLÖGELBERGER 1300 PFANDL“

Beiriedsteak, Wildsteak, Ripperl, 1300 Cordon bleu,
Grillgemüse, Heu-Wedges, Thymiansauce, Kräuterrahm Dip
to be shared between 2 people or.

SCHLÖGELBERGER 1300 SHARING PAN

grilled rumpsteak, deer steak, ribs, 1300 Cordon bleu
grilled vegetables, hay potatoes, corn on the cob, thymesauce herb dip (A, C, G)



AUS UNSERER ZUCKERSCHMIEDE^

Hollunder Creme Brûlée, an Früchtekompott der Saison
Elderflower cremebrulee with seasonal fruit compote
served with crumble and elderflower sorbet (A, C, G, P, O)

Weißer Schokolade und Mohnmousse
dazu Erdbeeren und Crumble
white chocolate and poppyseed mousse
with fresh strawberries and crumble (A, C, G, P)

Heiße Liebe / „Heiße Liebe“
vanilla ice-cream covered in hot raspberry sauce (A, C, E, G, H)

Bananensplit / banana split (A, C, E, G, H)
Hausgemachter Kuchen (unser Personal weiß Bescheid)
homemade cake (our waiters will advise on the flavour) (A, C, E, G, H)

