

REGIONALE KÜCHE LECKER UND SATT.

Viele Worte über Speisen und Getränke?

Braucht keiner. Können andere verlieren.
Essen und Trinken muss man probieren.

Dann sollte es schmecken.
Und nähren. Und sättigen.
Dieser Dreiklang klappt bei uns.
Echt und gut.

Und alles andere besprechen Sie
gerne mit unserem Küchenchef.
Der freut sich auf Sie.

An guadn.

EINS VORSPEISEN

CAPRESE (AEGO)

- ♥ Italienischer Mozzarella
 - ♥ mit feinem Passionsfruchtessig und Basilikumöl
 - ♥ an Oliven und Tomaten
- € 10,90

LACHSROSE (ACDGLMO)

- ♥ norwegisch geräuchert
 - ♥ auf Kartoffelrösti
 - ♥ an Avocado Crème & Mangochutney
- € 13,70

CARPACCIO (AGO)

- ♥ vom heimischen Rinderfilet
 - ♥ mit sautierten Champignons
 - ♥ und Balsamicotomaten
- € 13,70

BEEF TATARE (ABCGMO)

- ♥ vom feinsten Stück vom Rind
 - ♥ 100 Gramm schwer
 - ♥ und eine Spezialität des Hauses
 - ♥ am Tisch zubereitet
 - ♥ serviert mit Toastbrot und Butter
- € 18,90

FALSCHES SCHNECKEN (ACGM)

- ♥ vom Beiried
 - ♥ in Kräuterbutter & mit Käse überbacken
 - ♥ dazu Weißbrot
- € 14,40

ZWEI SUPPEN

RINDSBOUILLON (ACGL)

- ♥ Kräuterfrittaten oder Fadennudeln
- € 4,90

TOMATEN CRÈMESUPPE (GL)

- ♥ leicht pikant gewürzt
 - ♥ mit Mozzarella-Perlen
- € 5,80

KAROTTEN-KOKOS CRÈMESUPPE (AFNO)

- ♥ Ingwerscheiben
 - ♥ und knuspriger Frühlingsrolle
- € 5,90

DREI SALATE

GLEMMERIN (CGLMO)

- ♥ eine g'sunde Salatvariation
- ♥ mit Schnitzel von der Bauernhof-Pute
- ♥ und Bio-Spiegelei

€ 12,90

GLEMMER (ACGLMO)

- ♥ eine kräftige Salatvariation
- ♥ mit Hinterglemmer Bauernspeck
- ♥ dazu glacierte Zwiebeln
- ♥ und knusprige Erdäpfelwürfel

€ 12,90

STEIRER (ACGLMO)

- ♥ gemischter Erdäpfel-Vogersalat
- ♥ mit gebackenen Bio-Hendlstreifen
- ♥ und steirischem Kürbiskern-Öl

€ 12,90

VEGGIE (ACGLMO)

- ♥ winterliche Blattsalatherzen
- ♥ mit gebackenem Camembert
- ♥ dazu glacierte Früchte
- ♥ an einer leichten Joghurtdressing

€ 12,90

BUNT GEMISCHTER SALATTELLER (CGLMO)

€ 5,10

KLEINER BEILAGENSALAT (CGLMO)

€ 3,90

DAZU (AG)

- ♥ Knoblauchbrot frisch aus dem Ofen

€ 4,50

SPINAT SCHMECKT AM BESTEN, WENN MAN IHN KURZ VOR DEM VERZEHR DURCH EIN GROSSES STEAK ERSETZT.



VIER FLEISCH

ASIATISCHER NUDELTELLER (ABCFLMNO)

- ♥ vegetarisch € 13,50
- ♥ mit gegrillten Scampi € 14,90
- ♥ oder Rinderfilet-Streifen € 14,90

GLEMMTALERHOF BEEF BURGER (ACFGLMNO)

- ♥ saftig, faschiertes Rindfleisch
- ♥ mit Zwiebel, Tomate & Gurke
- ♥ dazu krosse Pommes Frites € 12,90

VEGGI BURGER (ACGLMNO)

- ♥ Gemüseschnitzel
- ♥ mit gebratenen Zucchinischnitzeln und Bio-Spiegelei
- ♥ an Avocado Creme € 12,90

Zum Burger empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 3,90

WIENER SCHNITZEL (ACG)

- ♥ in Butterschmalz gebacken
- ♥ serviert wahlweise mit Petersilienkartoffel oder Pommes Frites
- ♥ dazu Preiselbeer-Marmelade
 - ♥ vom Schwein € 14,90
 - ♥ von der Pute € 14,90
 - ♥ oder traditionell vom Kalb € 23,50

CORDON BLEU (ACG)

- ♥ vom Schwein
- ♥ serviert mit lauwarmem Apfelmus
- ♥ und Petersilienkartoffeln € 15,90

DER EINZIGE WEG, EINE VERSUCHUNG
LOSZUWERDEN, IST, IHR NACHZUGEBEN.

-oscar wilde-

FILETSPEZIALITÄTEN (ACFGMO)

- ♥ vom Grill
 - ♥ mit Minikartoffel & Maiskolben
 - ♥ an Kräuterbutter
- € 22,50

ENTRECÔTE (ACFGLMO)

- ♥ vom Almoachsen
 - ♥ überbacken mit einer leichten Sc. Hollandaise
 - ♥ serviert mit ofenfrischem Knoblauchbrot
 - ♥ und kleinem Salatteller
 - ♥ hmmm' lecker!
- € 22,80

SCHWEINEMEDAILLONS (GL)

- ♥ im Speckmantel
 - ♥ mit Crèmepolenta
 - ♥ und Zuckerkarotten
- € 22,50

RINDERFILET 225g (ACGL)

- ♥ im Ofen gegart
 - ♥ dazu mitgebratenes Gemüse
 - ♥ an einer leichten Pfeffersauce
 - ♥ und krossen Kartoffelkroketten
- € 28,60

FÜNF FISCH

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET (ABGLO)

- ♥ an feiner Hummercreme
 - ♥ mit Crèmepolenta
 - ♥ und winterlichem Gemüse
- € 29,90

SCAMPI (BFGLO)

- ♥ in Knoblauchbutter gebraten
 - ♥ an Kürbiskernreis
 - ♥ und glacierten Tomaten
- € 23,80

SECHS DINNER FOR TWO

CHÂTEAUBRIAND (CFGLMO)

- ♥ perfekt gebraten
 - ♥ serviert mit einer leichten Sauce Béarnaise
 - ♥ und einem Potpourri von frischem Gemüse
 - ♥ mit zweierlei Kartoffelgerichten nach Wunsch
- € 62,80

FONDUE CHINOISE (CGHLM)

- ♥ mit Fleischbouillon
 - ♥ dazu servieren wir die klassischen Saucen
 - ♥ krosse Pommes Frites
 - ♥ knuspriges Zwiebelgebäck
 - ♥ goldbraune Kartoffelwedges
 - ♥ Ofenkartoffel (auf Vorbestellung)
 - ♥ und einer winterlichen Salatvariation
- € 50,40

KÄSEFONDUE (AGO)

- ♥ mit frischen Früchten
 - ♥ und Weißbrotwürfel
 - ♥ dazu eine winterliche Salatvariationen
- € 46,20

Preise für 2 Personen.

Für jede weitere Person gilt die Hälfte des angegebenen Preises.

DIE KÖNIGIN DER KOCHREZEPTE IST DIE PHANTASIE.

SIEBEN FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

MICKEY-MOUSE (ACGM)

- ♥ XS-Wiener Schnitzel
 - ♥ mit einem Kartoffelgericht nach Wunsch
- € 8,50

DONALD DUCK (CM)

- ♥ Grillwürstchen
 - ♥ mit krossen Pommes Frites
- € 8,00

CAPTAIN BALU (ACGL)

- ♥ Kinderspaghetti
 - ♥ mit Sauce Bolognese
 - ♥ oder Tomatensauce
- € 8,00

ACHT DESSERTS

C RÈME BRULLÉE (CG)	
♥ mit Erdbeer-Mangosauce	€ 9,80
M OUSSE VON DER SCHOKOLADE (CFG)	
♥ hell & dunkel mit frischen Früchten	€ 9,80
K AISERSCHMARRN (ACG)	
♥ knusprig karamellisiert	
♥ dazu hausgemachtes Apfelmus	€ 12,50
O FENFRISCHER APFEL- oder TOPFENSTRUDEL (ACGH)	
♥ Solo	€ 3,90
♥ mit Sahne	€ 4,40
♥ mit Vanillesauce	€ 4,90
K ÄSE AUSLESE (AG)	
♥ aus der Region	
♥ mit Gebäck & Obst	€ 13,20

EISSCHLEMMEREIEN (ACG) ENTNEHMEN SIE BITTE DER EISKARTE.



SOLANGE KAKAOBOHNEN AN BÄUMEN WACHSEN,
IST SCHOKOLADE FÜR MICH OBST.

NEUN GETRÄNKEKARTE

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Verlängerter	€ 3,10
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,60
Großer Brauner	€ 4,20
Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,80
Kaffee Hag	€ 3,10
Irish Coffee	€ 7,50
Rüdesheimer Kaffee	€ 6,80
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,80
Lumumba	€ 4,80
Heiße Zitrone	€ 3,50
Glühwein weiß oder rot 0,2 lt	€ 5,00
Jägertee ¼ lt	€ 6,20
Winter-Apfel 0,2 lt. (Punsch alkoholfrei)	€ 3,30

RONNEFELDT – FEINE TEESELEKTION

Pear & Peach Tee	€ 3,40
Sweet Berries Tee	€ 3,40
Kräuter Tee	€ 3,40
Morgentau Tee	€ 3,40
Earl Grey Tee	€ 3,40
Jasmin Tee	€ 3,40
Green Dragon Tee	€ 3,40
Fruity Camomile Tee	€ 3,40
Mint & Fresh Tee	€ 3,40
Cream Orange Tee	€ 3,40
Darjeeling Summergold Tee	€ 3,40
English Breakfast Tee	€ 3,40
English Breakfast Tee mit 4cl Rum	€ 4,40

BIERE

Zipfer Bier vom Fass	0,4 lt	€ 4,60
	0,3 lt	€ 3,60
	0,2 lt	€ 2,40
1 Fl. Heineken	0,3 lt	€ 4,00
Weizenbier hefetrüb	0,5 lt	€ 5,20
Radler	0,4 lt	€ 4,80
	0,3 lt	€ 3,80
Zipfer hell, Bier alkoholfrei	0,3 lt	€ 3,60
Weizen, alkoholfrei	0,5 lt	€ 5,20

APÉRITIVES

HUGO	Prosecco, Hollersirup, Minze, Soda	€ 6,50
VENEZIANO	Prosecco, Aperol, Orange, Soda	€ 6,50
SPRIZZ	Weißwein, Aperol, Orange, Soda	€ 4,80

Special Aperero:

“PFEIFERL”	Long Drink mit Gin, Rosenlimonade, Limette Preiselbeeren & Rosmarinzweig	€ 7,80
------------	---	--------

1 Glas Prosecco	€ 5,20
1 Glas Malat Brut	€ 6,00

Campari Soda, 4cl	€ 4,20
Campari Orange, 4cl	€ 5,20
Sherry dry od. medium, 5cl	€ 4,00
Portwein, 5cl	€ 4,00
Martini bianco, secco od. rosso, 5cl	€ 4,00
Pernod, 4cl	€ 4,40
Kir Royal mit Prosecco	€ 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 lt	€ 2,90
	0,4 lt	€ 5,00
Apfelsaft	0,2 lt	€ 2,90
Eistee	0,2 lt	€ 2,90
Almdudler 0,33 lt	0,3 lt	€ 3,30
Mineralwasser – mit od. ohne Gas	0,3 lt	€ 2,90
	0,7 lt	€ 5,50
Quellwasser	1,0 lt	€ 3,00
	0,5 lt	€ 1,50
Apfel- & Orangensaft Soda	0,2 lt	€ 2,50
	0,4 lt	€ 5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 lt	€ 3,50
Himbeer Soda	0,5 lt	€ 4,00
Red Bull	0,2 lt	€ 4,80
Skiwater	0,3 lt	€ 3,50

RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Orange ♥ Johannesbeere ♥ Multivitamin		
Marille ♥ Pfirsich ♥ Mango ♥ Tomate	0,2 lt	€ 3,50

OFFENE WEINE

Wir empfehlen Ihnen unseren **Hauswein**
vom **Weingut Christian Rainprecht, Burgenland**

1/8 Grüner Veltliner € 4,20
1/8 Merlot € 5,50

1/8 Sauvignon Blanc € 4,60
Weingut Repolusk, Südsteiermark

1/8 Chardonnay € 4,50
Weingut Manfred Platzer, Südoststeiermark

1/8 Rosé vom Zweigelt € 4,50
Weingut Andi Kollwentz, Burgenland

1/8 Zweigelt Heideboden € 4,50
Weingut Andreas Gsellmann, Burgenland

1/8 Blaufränkisch Klassik € 4,80
Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland

Spritzer weiß oder rot € 3,10
Spritzer süß € 4,10

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 lt

Metternich Piccolo 0,2 lt € 10,00

La Farra Prosecco Spumante Extra Dry € 36,00

Hochriegl Cuvée Sophie € 33,00

Schlumberger Sparkling € 38,00

Malat Brut € 42,00

Malat Brut rosé € 42,00

Veuve Cliquot € 96,00

Möet Chandon € 94,00

Möet Chandon Rosé € 104,00

Dom Perignon € 240,00

EINE GROSSE AUSWAHL AN WEINSPEZIALITÄTEN
FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE!

BITTERS 2 cl

Averna, Jägermeister € 3,50

Fernet Branca € 3,50

Underberg € 3,50

Ramazotti € 3,50

SCHNÄPSE 2 cl

Schnapsbrennerei SCHEYERER aus Saalbach

Obstler	€ 3,00
Williams, Marille, Zirberl	€ 3,20
Haselnussgeist	€ 3,50
Himbeere	€ 3,60
Alte Zwetschke	€ 5,50

Hämmerle Edelbrände

Vogelbeere	€ 5,50
Grafensteiner	€ 5,50

Grappa Nonino	€ 4,50
Sambuca	€ 3,50

Bacardi, Gin, Wodka	€ 2,80
---------------------	--------

LIKÖRE 2 cl

Grand Marnier	€ 3,50
Cointreau	€ 3,50
Amaretto	€ 3,50
Drambuie	€ 4,00

WHISKIES 4 cl

Jim Beam	€ 5,30
Chivas Regal	€ 6,50
Jack Daniels	€ 6,50
Glenfiddich	€ 6,50
Lagavulin	€ 10,00

WEINBRÄNDE 2 cl

Asbach Uralt	€ 3,50
Remy Martin	€ 5,50
Armagnac	€ 5,50
Metaxa 7*	€ 5,50
Metaxa 12*	€ 6,00

LONG DRINKS

Bacardi Cola	€ 6,60
Gin Tonic, Wodka Lemon	€ 8,20
Wodka Orange, Gin Orange	€ 7,00
Bourbon Cola	€ 6,90

Allergen-Katalog:

- (A) Gluten haltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Ei
- (D) Fisch
- (E) Erdnuss
- (F) Soja
- (G) Milch oder Laktose
- (H) Schalenfrüchte
- (L) Sellerie
- (M) Senf
- (N) Sesam
- (O) Sulfite
- (P) Lupinen
- (R) Weichtiere



Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten, können nicht ausgeschlossen werden.

Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden.

Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Tabelle berücksichtigt.

DIE GLEMMTALERHOFLINGER
WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT
UND EMPFEHLEN IHNEN EINEN
BLICK IN DIE WEINKARTE!

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern.