

Servus bei uns !

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag ab 16 Uhr geöffnet
Warme Küche ab 17.30 Uhr

Samstag und Sonntag Ruhetag

Wir verwenden alle angeführten ALLERGENEN STOFFE.
Trotz hygienisch-sorgfältiger Arbeit können
Kreuzverbindungen nicht ausgeschlossen werden.

Charly und seine Mitarbeiter

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir bei Gruppen
ab ACHT PERSONEN nur mehr
EINE GESAMTRECHNUNG
ausstellen.



Gluten	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnuss	E	Soja	F
Milch	G	Nüsse	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Sulfite	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

Vorspeisen

Carpaccio	€ 18,20
------------------	----------------

Balsamicomarinade Tomaten Rucola Parmesan Toastbrot	ACGO
Balsamic marinade Tomatoes rocket fresh parmesan cheese toasted bread	

Warmer Schafkäse	€ 10,50
-------------------------	----------------

im Speckmantel Rucola Tomaten Balsamicomarinade	GO
Feta wrapped in bacon rocket tomatoes balsamic marinade	

Gebackene Garnelen (4 Stk.)	€ 15,20
------------------------------------	----------------

Sweet-Chili-Sauce	ABCD O
Battered fried prawns sweet chili sauce	

Kartoffelpuffer	€ 9,90
------------------------	---------------

Kräuterdip Blattsalat	ACG
Potatoe Rösti herb dip mixed lettuce leaves	

Mozzarellasticks (4 Stk.)	€ 11,50
----------------------------------	----------------

Bunte Blattsalate Kräuterdip	ACEGMO
Mixed lettuce leaves herb dip	

Suppen

Grießnockerlsuppe	€ 6,20
--------------------------	---------------

Beef bouillon semolina dumpling	ACL
-----------------------------------	-----

Kaspressknödelsuppe	€ 6,20
----------------------------	---------------

Beef bouillon panfried smashed cheese dumpling	ACGL
--	------

Backerbsensuppe	€ 5,90
------------------------	---------------

Beef bouillon Backerbsen	ACL
----------------------------	-----

Frittatensuppe	€ 6,20
-----------------------	---------------

Beef bouillon thinly sliced crêpes	ACGL
--------------------------------------	------

Knoblauchrahmsuppe	€ 6,20
---------------------------	---------------

Knoblauchcroûtons	AGL
Cream of garlic soup croûtons	

Tomatensuppe	€ 6,20
---------------------	---------------

Tomato soup	AL
-------------	----

Gesund und vitaminreich

Alle Salate werden mit French-Dressing (C M O) serviert!

Fassl's Avocadosalat € 17,50

Avocado | Blattsalat | Tomaten | Kürbiskerne | Feta | Ei | Kernöl C M O
Avocado | lettuce leaves | tomatoes | pumpkin seeds | feta | egg | pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 17,50

Hausgemachte Kaspressknödel | großer gemischter Salatteller A C G M O
Homemade smashed cheese dumpling pan fried | mixed salad

Backhendlsalat € 18,70

Gebackene Hühnerbruststreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken A C M O
Kürbiskerne | Kernöl
Baked chicken strips | mixed lettuce | tomatoes | cucumber | pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 18,00

Hühnerstreifen vom Grill | Saisonssalate C M O
Grilled chicken strips | seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 19,50

Gebratene Rindfleischstreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Ei | A C M O
Mais | Oliven | Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips | lettuce | tomatoes | cucumber | corn | olives | egg | garlic croûtons

Garnelensalat € 19,50

Garnelen vom Grill | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zitrone B C D M O R
Grilled king prawns | lettuce | tomatoes | cucumber | lemon

Kleiner gemischter Salat € 6,50

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 6,20

Small green salad C M O

Tomatensalat Zwiebel | Rucola € 7,80

Balsamico | Olivenöl C M O

Tomato salad | onions | rocket | balsamic vinegar | olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 5,00

Schnitzel und mehr ...

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals come without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

Champignon-Rahmschnitzel € 16,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Champignonrahmsauce A G
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Rahmsauce A G
Pork schnitzel (not crumbed) | cream sauce

Bauern-Schnitzel € 16,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | mit Ei, C G L O
gebratenem Speck und Käse überbacken
Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese

Schnitzel „Madagaskar“ € 16,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Pfefferrahmsauce A G L O
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy pepper sauce

„Fisser“ Rostbraten € 19,50

Rinderschnitzel | Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A
Beef schnitzel (not crumbed) | cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Jägerrostbraten € 21,00

Hirschschnitzel | Preiselbeeren | Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) | cranberries | cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat A C G
und Schafkäse | Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach | cranberries

Cordon Bleu € 16,50

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt | Preiselbeeren A C G
Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese | cranberries

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art | Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel | cranberries

Gebackenes Hühnerschnitzel € 16,50

nach Wiener Art | Preiselbeeren A C
Crumbed chicken schnitzel | cranberries

Für eine kleinere Portion
ziehen wir € 1,00 ab.
Smaller portions available for € 1,00 less.

Hühner-Wrap	€ 18,00
Hühnerfleisch getrocknete Tomaten Lauch Mais Zucchini Kräuter-Dip Salatgarnitur Chicken wrap sun dried tomatoes leek corn zucchini sour cream dip small side salad	AGMO
Rinder-Wrap	€ 19,00
Rindfleisch getrocknete Tomaten Lauch Mais Zucchini Kräuter-Dip Salatgarnitur Beef wrap sun dried tomatoes leek corn zucchini sour cream dip small side salad	AGMO
Spinat-Palatschinken	€ 16,90
Blattspinat Feta mit Sahne und Käse überbacken Spinach crêpes feta topped with cream	ACG
Garnelenspaghetti	€ 19,50
Würzige Tomatensauce (leicht scharf) Scampi Lauch Oliven Zucchini getrocknete Tomaten Parmesan King prawns spicy tomato sauce olives leek zucchini sun dried tomatoes parmesan cheese	ABCDG
Spaghetti Bolognese	€ 13,00
Parmesan parmesan cheese	ACG
„Veggie“-Burger	€ 15,50
Hausgemachter Kaspressknödel Sesambrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Housemade smashed cheese dumpling onions tomatoes lettuce burger sauce white sesame seed bun	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 17,00
Gebackenes Hühnerfilet Sesambrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Crumbed chicken filet white sesame seed bun onions tomatoes lettuce burger sauce	ACNG
Hirsch-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Hirsch-Burger Käse Zwiebel Tomaten Blattsalat gebratener Speck Burgersauce Sesambrot Venison burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce white sesame seed bun	ACGN
Fasst-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Burger Käse Zwiebel Tomaten gebratener Speck Blattsalat Burgersauce Sesambrot Housemade burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce white sesame seed bun	ACGN

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch „medium-rare“, „medium“ oder „well-done“ gebraten;
Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak	250g	€ 39,00
mit Kräuterbutter G	with herb butter Ladies cut	180g € 30,00
Rumpsteak	200g	€ 27,00
Kräuterbutter G	herb butter	300g € 37,00
Medaillons vom Schweinefilet		€ 18,00
Kräuterbutter G	pork filet medaillons herb butter	
Hirsch-Steak	250g	€ 35,00
Preiselbeeren G	venison steak cranberries	
Grillteller		€ 19,50
Rind Schwein Huhn hausgemachte Bratwurst Kräuterbutter Senf		G M
Beef pork chicken home made sausage herb butter mustard		
Gegrillte Hühnerbrust		€ 16,00
Kräuterbutter		G
Grilled chicken filet herb butter		

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals are served without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

...aus den Gewässern

Lachsforellenfilet*	€ 18,50
Kräuterbutter	grilled filet herb butter A D G
Zanderfilet*	€ 18,50
Kräuterbutter	grilled perch filet herb butter A D G

* Trotz sorgfältiger Entgrätung können vereinzelt Gräten nicht ausgeschlossen werden

Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		A C G O	€ 5,00
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	chips	C O	€ 4,50
Petersilkartoffel	potatoes with parsley		€ 4,20
Bratkartoffel nach Art des Hauses	roasted potatoes		€ 4,50
Spaghetti		A C	€ 4,00
Spätzle		A C	€ 4,50
Grillgemüse	grilled vegetables		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	spinach (without garlic)		€ 4,50
Speckbohnen	green beans with bacon		€ 4,90
Knoblauchbrot	garlic bread	A C	€ 5,00
Zwiebelringe im Backteig Kräuter-Dip		A C G	€ 5,00
Onion rings sour cream dip			
Rahmsauce	cream sauce	A G	€ 3,20
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		A G O	€ 4,80
(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)			
Champignonrahmsauce	button mushrooms, cream	A G	€ 3,50
Pfefferrahmsauce	creamy pepper sauce	A G	€ 3,70
Kräuter-Dip	sour cream dip	G	€ 2,50
Preiselbeeren	cranberries		€ 1,50
Parmesan	parmesan cheese	G	€ 1,50
Toastbrot	toasted bread	A	€ 1,50
Ketchup Mayonnaise Senf pro Portion			€ 0,70

Hits only for Kids



ab 15 Jahren:
+ € 2,50

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

Pommes frites chips A C G

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

vom Schwein | Pommes frites pork | chips A C

Kinder - Burger € 7,50

Hamburgersauce | Pommes frites A C N
Burger sauce | chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet | Hamburgersauce | Pommes frites A C N
Baked chicken breast filet | burgersauce | chips

Kinderspaghetti € 8,20

Tomatensauce | Parmesan A C G

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce A C G

Kinder-Mini-Eis € 2,80

1 Kugel Eis | Smarties | Sahne
1 scoop ice cream | smarties | whipped cream

Kinder-Maxi-Eis € 4,80

2 Kugeln Eis | Smarties | Sahne
2 scoops ice cream | smarties | whipped cream



Desserts

Cheesecake*		€ 7,50
Erdbeersauce Schlag	strawberry sauce whipped cream	A C G
Crème brûlée		€ 6,80
nach Art des Hauses		A C G
Brownie		€ 7,50
Schokosauce Schlag	Chocolate sauce whipped cream	A C G H
Panna Cotta		€ 7,20
heiße Himbeeren Schlag	warm raspberries whipped cream	A C G
Mango-Tiramisu		€ 7,50
im Glas serviert		A C G
Zuckerwaffel		€ 6,70
Obst Schokosauce Schlag		A G
Waffles with a dusting of powdered sugar fruits chocolate sauce whipped cream		
Palatschinken mit Marillenmarmelade		€ 5,80
serviert mit Schokosauce und Schlag		A C G
Crêpes with an apricot jam filling chocolate sauce whipped cream		
Eispalatschinken		€ 6,80
hausgemacht mit Vanilleeis Schokosauce Schlag		A C G H
Crêpes with an vanilla ice cream filling chocolate sauce whipped cream		
Eis		
„Pistazientraum“		€ 6,10
Pistazieneis mit Schokoladenkruste Sahne		H G
pistachio ice cream with crunchy chocolate cream		
Besoffener Engel		€ 8,50
Vanilleeis Eierlikör Schlag	vanilla ice cream egg liquor whipped cream	A C G
Gemischtes Eis		€ 7,50
Vanille- Erdbeer- Schokoeis Schlag		A C G
Vanilla strawberry chocolate ice cream whipped cream		
Coupe Danmark		€ 8,20
Vanilleeis warme Schokolade Schlag		A C G
vanilla ice cream warm chocolate whipped cream		
Heiße Liebe		€ 8,50
Vanilleeis heiße Himbeeren Schlag		A C G
vanilla ice cream warm raspberries whipped cream		
Affogato		€ 5,20
		G