

GETRÄNKE | DRINKS



APERITIFE

Hugo Classic oder Hugo Erdbeer
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze **8⁵**

Aperol Spritz
Prosecco, Soda, Aperol, Orange **8⁵**

Lillet Wildberry
Schweppes Wildberry, Beerenmix **9**

Alm 75
Krallerhof Sekt, Brockmanns Gin, Zitrone **8⁵**

Negroni
Gin, Campari, rosso Vermouth **8⁵**

Lavendula Narancia
Lavendel, Zitrone, Anobis Sekt **8⁵**

Mandarin Spritz
Mandarin, Anobis Sekt **8⁵**

Moosbeer Dream
Stockis Moosbeer, Limette, Tonic, Blaubeeren **8⁵**

Averna
Averna, Ginger Ale, Zitrone, Orange **8⁵**

Limoncello Spritz **8⁵**

G'spritzter weiß sauer oder süß 1/4 l **4⁵**

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Réserve
3,0 l **410**
1,5 l **205**
0,75 l **102**
0,375 l **55**

Taittinger Rosé Prestige
1,5 l **230**
0,75 l **114**
0,375 l **60**

Ruinart Rosé 0,75 l **175**

Ruinart Blanc de Blancs 0,75 l **195**

Mailly Réserve
1,5 l **170**
0,75 l **85**
0,375 l **45**

Mailly Rosé de Mailly
1,5 l **198**
0,75 l **99**

SCHAUMWEINE

Krallerhof Haussekt by Hochriegl „Perlen des Lebens“
0,75 l **34**
0,1 l **5**

Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG
0,75 l **39**
0,2 l **12**

Pépe Rosé Shiki Miki Pia Strehn, Mittelburgenland
0,75 l **34**

Street Art Jardin d'Orangers halbtrocken A-nobis Burgenland
0,75 l **32**
0,1 l **6**

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

2021 Krallerhof

„Privat Selektion Weiss“	3,0 l	270
Grüner Veltliner Smaragd,	1,5 l	130
Ried Axpoint, Domäne Wachau	0,75 l	62

2022 Krallerhof Hauswein	3,0 l	145
Grüner Veltliner „Ried Neuberg“	1,5 l	70
Müller, Krustetten, Kremstal	0,75 l	33
	1/8 l	6

2021/22 Grüner Veltliner Federspiel „Weissenkirchen“		
PAX, Wösendorf, Wachau	0,75 l	40

2022 Grüner Veltliner „Alte Reben“		
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	60

2021/22 Grüner Veltliner Smaragd „Schön“		
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	70

2020 Grüner Veltliner „Rosenberg“ BIO	1,5 l	155
	0,75 l	75
Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram		

2021 Grüner Veltliner 5th Element Reserve		
Leo Müller, Krustetten, Kremstal	0,75 l	89

2022 Riesling Federspiel „Stein am Rain“	0,75 l	42
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	8

2020/21 Riesling „Heiligenstein“ BIO		
Jurtschitsch, Lagenlois, Kamptal	0,75 l	45

2022 Sauvignon Blanc		
Josef Igler, Deutschkreutz,	0,75 l	33
Mittelburgenland	1/8 l	6

2022 Sauvignon Blanc „Poharnig“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi,		
Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45

2022 Chardonnay Classic	0,75 l	33
Stieglmar, Gold, Burgenland	1/8 l	6

2019/20 „Muschelkalk“ BIO		
Thomas Schwarz,		
Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45

2020/21 Grauburgunder		
Erste STK Lage,		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	43

2021/22 Weißburgunder „Jägerberg“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi,		
Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	56

2022 Roter Veltliner		
Hofbauer-Schmidt,		
Hohenwarth, Weinviertel	0,75 l	36

FRANKREICH

2020/21 Chablis „Montmain“ 1er Cru AOC

Domaine Louis Michel & Fils,
Chablis, Burgund 0,75 l 74

2022 Pouilly-Fumé AOC

Fournier Père & Fils, Pouilly-sur-Loire 0,75 l 52

ITALIEN

2023 Sauvignon Blanc „Winkl“

Cantina Terlan, Bozen, Südtirol 0,75 l 45

2021/22 Gavi di Gavi D.O.C.G

Azienda Agricola Villa Sparina,
Gavi, Piemont 0,75 l 43

2022 Lugana Sirmione D.O.C

Avanzi, Lombadei, Brescia 0,75 l 42

ROSÉWEINE

2021 Krallerhof

„Privat Selektion Rosé“ 3,0 l 210
Heribert Bayer, Blaufränkisch Rosé, 1,5 l 100
Mittelburgenland 0,75 l 47

2022 Whispering Angel

Château D'Éclans,
Côtes de Provence, Frankreich 0,75 l 57

2022/23 Rosé vom Blaufränkisch

Pia Strehn, Deutschkreutz, 0,75 l 33
Mittelburgenland 1/8 l 6

2023 Rosè Classic Zweigelt DAC

Wine by S.Pratsch, Hohenruppersdorf,
Weinviertel, Niederösterreich 0,75 l 39

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2019 Krallerhof

„Privat Selektion Rot“ 3 l 310
Heribert Bayer, Cuveé, 1,5 l 150
Mittelburgenland 0,75 l 72

2021 Krallerhof

Hauswein Tribus (ZW, ME, CS) 3,0 l 180
1,5 l 85
Klein, Andau, Burgenland 0,75 l 39
1/8 l 7

2021 Zweigelt Classique

Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee 0,75 l 33

2020/21 Blauer Zweigelt

„Dornenvogel“
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 35

2015 Merlot „Dornfeld“

Johanneshof Reinisch, Tattendorf,
Thermenregion 0,75 l 45

2020 Pinot Noir „Select“

Wieninger, Stammersdorf, Wien 0,75 l 45

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2017 Carbernet Sauvignon Merlot „Reserve“ **BIO**

Johanneshof Reinisch,
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l **47**

2017 Carbernet Sauvignon „Reserve“ **BIO**

Johanneshof Reinisch,
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l **49**

2018/19 Syrah Klein 1,5 l **99**
Klein, Andau, Burgenland 0,75 l **45**

2017/20 St. Laurent Sommelier Edition

Johanneshof Reinisch,
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l **34**

2018 Blaufränkisch Chevalier 0,75 l **43**
Anton Iby, Horitschon, Burgenland 1/8 l **8**

2019/20 Cuvée
„Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) 1,5 l **105**
Gesellmann, 0,75 l **49**
Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,375 l **31**

2015 Gabarinza (ZW, BF, ME)
Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l **105**

2015/19 Pannobile (ZW, BF)
Heinrich, Gols, Mittelburgenland 0,75 l **55**

2019/20 Cuvée „Impresario“ (BZ, BF, CS, ME)
Kerschbaum, 1,5 l **140**
Horitschon, Mittelburgenland 0,75 l **70**

ITALIEN

2017 Paleo
Az. Agr. Le Macchiole, Toscana 0,75 l **195**

2018 Primitivo Riserva
Cantine San Marzano, Manduria 0,75 l **58**

2022 Primitivo IL Pumo 0,75 l **34**
Cantine San Marzano, Manduria 1/8 l **6**

2020/21 Chianti Classico
San Jacopo
Vicchiomaggio, Toscana 0,75 l **34**

2019/20 Aglianico Vulture Pipoli
Vigneti del Vulture, Basilicata 0,75 l **37**

FRANKREICH

2017/19 Nuits St. Georges A.C. (PN)
Domaine Lecheneaut,
Côte d'Or, Burgund 0,75 l **120**

2017 Crozes Hermitage A.C. (SY)
Paul Jaboulet Aîné, Côtes-du-Rhône 0,75 l **75**

2020 Côtes du Rhone „Parallele 45“
Paul Jaboulet Aîné, Côtes-du-Rhône 0,75 l **35**

BIER

AsitzBräu Hausbier vom Fass	0,50 l	5 ⁷
	0,30 l	4 ⁵
AsitzBräu Hausbier in der Flasche	0,33 l	4 ⁵
Kaiser Märzen vom Fass	0,50 l	5 ⁷
	0,30 l	4 ⁵
Franziskaner	0,50 l	5 ⁹
Hefe-Weißbier vom Fass	0,30 l	4 ⁷
Franziskaner Hefe dunkel	0,50 l	5 ⁹
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	5 ⁵
Gösser Natur Radler vom Fass	0,50 l	5 ⁷
	0,30 l	4 ⁵
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 l	5 ⁷
Cola Bier	0,50 l	5 ⁷
Hefe Cola oder Almdudler	0,50 l	5 ⁹
Hefe Bull	0,50 l	6
Radler sauer	0,50 l	5 ⁵
	0,30 l	4 ⁵

BRÄNDE

HERZOG DESTILLATE

Waldhimbeere	2 cl	8
Vogelbeere	2 cl	8
Nusserl	2 cl	7
Zirbenschnaps	2 cl	6
Obstler	2 cl	6

DESTILLERIE FREIHOF

Willi	2 cl	4
Marille	2 cl	4
Obstler	2 cl	4

STOCKI'S MOUNTAINDESTILLERIE

Himbeergeist Krallerhof Spezialabfüllung	2 cl	6
Moosbeerlikör	2 cl	5
Bananenbrand im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6
Rote Birne	2 cl	5
Orange-Marille	2 cl	5
Mandarine	2 cl	5
Tom Cherie	2 cl	5

BOTTLES

Belvedere	3,0 l	390
	1,75 l	210
	0,70 l	110
	0,35 l	60
Wyborowa	0,70 l	70
Jack Daniels	0,35 l	55
Bacardi	3,0 l	290
	1,5 l	155
	0,35 l	45
Tanqueray	0,35 l	55
Hendrick's	1,75 l	250
	0,35 l	65
Padrecito	0,70 l	70

SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	6
Flying Hirsch Red Bull mit Miniaturjägermeister	2 cl	6
Saures Flügerl	2 cl	6

SPIRITS & LIQUEUR

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	10
Jack Daniels	4 cl	10
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	15
Don Papa	4 cl	13
Padrecito	2 cl	4⁵
	4 cl	9
Fernet Branca	2 cl	4⁵
Berliner Luft	2 cl	4⁵
Averna	2 cl	4⁵
Jägermeister	2 cl	4⁵
Ramazzotti	2 cl	4⁵
Sambuca	2 cl	4⁵
Baileys	2 cl	4⁵
Amaretto Disaronno	2 cl	4⁵
2014 Grappa tre soli tre	2 cl	10

LONGDRINKS

Vodka Lemon

Wyborowa, Fever Tree Bitter Lemon

13⁵

Vodka Bull

Wyborowa, Red Bull/Red Bull Edition

13⁵

MAKA vA Vodka

Wyborowa, MAKAvA

13⁵

Jacky Cola

Jack Daniels, Coca Cola

13⁵

Cubra Libre

Havana, Coca Cola, Limette

13⁵

Dark & Stormy

Havana 3, Limette, Fever Tree Ginger Beer

13⁵

Mojito

Erdbeer, Kirsche oder Classic

13⁵

Batanga

Padrecito, Limette, Cola

13⁵

Watermelon Man

Vodka, Limette, Wassermelone,
Grapefruit, Minze, Preiselbeeren

13⁵

Lemon Paradise

Padrecito, Limette, Zitrone

13⁵

Paloma

Padrecito, Limette, Grapefruit, Orange

13⁵

GIN MEETS TONIC

Gin Tonic

Red Bull Tonic / Fever Tree Tonic Water
mit Tanqueray Gin
mit Hendrick's Gin
mit Gin Mare
mit Monkey 47
mit Brockmans

13⁵

MULES

Moscow Mule

Wyborowa, Limette,
Fever Tree Ginger Beer

13⁵

Mojito Mule

Havana 3, Minze, Limette,
Fever Tree Ginger Beer

13⁵

Munich Mule

Tanqueray, Fever Tree Ginger Beer, Limette

13⁵

SOFT DRINKS

Mineralwasser Gasteiner	0,70 l	6 ⁹
	0,33 l	4
Gebirgsquellwasser still	1,00 l	2
mit Kohlensäure	1,00 l	4
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,50 l	4 ⁸
	0,25 l	3 ⁵
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler oder Spezi	0,50 l	5 ³
	0,25 l	3 ⁹
Wanderwasser	0,50 l	4 ⁸
Himbeersirup, Wasser	0,25 l	2 ⁹
Rauch Apfel, Orange, oder Johannisbeere	0,50 l	4 ⁸
	0,25 l	2 ⁹
mit Soda- oder	0,50 l	4 ⁸
Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	2 ⁹
Rauch Mango, oder Apfel naturtrüb BIO		
mit Soda- oder	0,50 l	5 ⁵
Gebirgsquellwasser (still)	0,20 l	4 ⁵
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	5
MAKAva Bio-Eistee		
vegan aus Österreich	0,33 l	5
Fever-Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Mediterranean Tonic	0,20 l	5
Red Bull	0,25 l	5
Red Bull Sommer Edition	0,25 l	5

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Omas Berglimonade

Holunderblüte, Zitrone, Bergminze
mit Gebirgsquellwasser still
oder prickelnd

0,5 l 6

Preiselbeer-Limonade

Preiselbeere, Zitrone
mit Gebirgsquellwasser still
oder prickelnd

0,5 l 6

Sommer-Limonade

Mango, Maracuja
mit Gebirgsquellwasser still
oder prickelnd

0,5 l 6



HOT DRINKS

Tee mit Zitrone oder Milch	0,3 l	4⁵
Classic Green Bio		
Mountain Herbs Bio		
Chamomille		
Red Berries		
Peppermint		
Darjeeling Bio		
Sweet Ginger		
Jasmine		

Alle unsere Teespezialitäten sind vom Teehaus Ronnefeldt.
Our tea specialities are made from Teehaus Ronnefeldt.

Kaffee (Verlängerter)		3⁹
Häferl Kaffee oder Caffè Latte		5
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers		4⁶
Espresso		3³
Espresso groß		5
Latte Macchiato		4⁸
Chai Latte		4⁵
Irish Coffee		7⁵
Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch & Schlagobers	0,25 l	5⁸
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind von Julius Meinl.
Our coffee specialities are made with Julius Meinl Coffee.

SPEISEN | FOOD

VORSPESIEN | STARTERS



Hausgemachtes Brot und Aufstriche (veggie) (A, G, H) Tagesaufstriche, Meersalz, Butter und kaltgepresstes Olivenöl	6
Homemade bread and spreads (veggie) Daily spreads, butter, sea salt and cold-pressed olive oil	
Büffelmozzarella (veggie) (A, C, G) Tomaten-Chutney, Basilikumsorbet, Balsamico-Cracker	19
Buffalo mozzarella cheese (veggie) Tomato chutney, basil sorbet, balsamic crackers	
Hausgebeizter Lachs (A, C, D, G, O) Kren, Zirbenhonig, Rucolamousse	16⁵
Home-pickled salmon Horseradish, pine honey, arugula mousse	
Rindertatar (A, C, G, M, O) vom Leoganger Jungrinder-Filet, Zwiebel-Essigmarinade, Rosmarin- Focaccia, Himbeerkaviar	als Vorspeise as a starter (120g) 24 als Hauptspeise as a main course (200g) 29
Beef tartar from Leogang beef, onion and vinegar marinade, rosemary focaccia, raspberry caviar	
Kalbszunge (A, C, L) Radieschen, Vogelbeeren, Kümmelschaum	16
Veal tongue Radish, rowan berries, caraway foam	
Rote Linsen (vegan) (F, A) Oliventapenade, Kräuter-Sojacreme	14
Red lentils (vegan) Olive tapenade, herb soy cream	

SUPPEN | SOUPS



Kräftige Rindssuppe (A, C, G, L, O)
Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

7

Hearty beef broth
Savoury pancake stripes,
cheese dumpling or liver dumpling

Gemüsesuppe (vegan) (L, O)
mit Gemüseperlen

7

Vegetable soup (vegan)
with vegetable beads

Tomaten-Limettenkaltschale (B, O)
mit Garnele

8⁵

Tomato and lime cold dish
with prawn

Mango Gazpacho (vegan) (A, O)

7

Mango gazpacho (vegan)

SALATE | SALADS



Gemischter Salat
oder bunter Blattsalat (veggie) (A, G, H, L, M, N, O) **7**
mit French-, Essig-Öl- oder Kürbiskerndressing

Mixed salad
or colorful leaf salad (veggie)
with french, vinegar-oil or pumpkin seed dressing

Caesar Salat (A, C, E, G, H, L, M, N, O) **18**
Gegrillte Maishendlbrust, Cocktailtomaten,
Avocado, Ei, Parmesanspäne, Croûtons

Caesar Salad
Grilled corn-fed chicken, cocktail tomatoes,
avocado, egg, parmesan shavings, croûtons

Pinzgauer Bauernsalat (C, G, M) **16**
Almgröstl, Spiegelei, Blattsalat

Pinzgau Farmer Salad
Roasted meat, roasted potatoes,
fried egg, leaf salad

Couscous-Törtchen (vegan) (M, L, O) **16**
Granatapfel, Stangensellerie

Couscous tartlet (vegan)
Pomegranate, celery stalks

3 Garnelen (B, O, C, A) **19**
Blattsalat mit Rucola, Kirschbalsamico

3 Prawns
Leaf salad with rocket, cherry balsamic

VEGETARISCH | VEGGIE



Pinzgauer Kasnockn (veggie) (A, C, G) im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln	14
Pinzgau Cheese Spaetzle (veggie) with deep fried onions, served in a pan	
Trofie Genove (veggie) (A, G, H) Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan	18
Trofie Genove (veggie) Basil pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts, parmesan	
Graupenrisotto (vegan) (A, M, H, L) Rote Beete, Kirschtomaten, Kaiserschoten	18
Barley risotto (vegan) Beet, cherry tomatoes, snow peas	
Steinpilzravioli (veggie) (A, G, H) Ricottacreme, Blumenkohl-Variation	20
Porcini ravioli (veggie) Ricotta cream, cauliflower variation	
Knoblauchbrot (veggie) (A, G)	6
Garlic Bread (veggie)	

SPEZIALITÄTEN | SPECIALITIES



Geräuchertes Flanksteak (A, G) **30**
Sous Vide gegart

Smoked flank steak
Sous-vide cooked

Ribeye Steak (300g) (G) **36**
vom heimischen Angusrind

Ribeye Steak (300g)
from local Angus beef

Rump Steak (250g) (G) **36**
vom heimischen Angusrind

Rump Steak (250g)
from local Angus beef

Surf & Turf (B, G) **40**
Rinderfilet mit Garnele und grünem Spargel

Surf & turf
Beef fillet with prawns and green asparagus

Alle Gerichte mit Kräuterbutter!
All dishes with herb butter!

HAUPTSPEISEN | MAIN DISH



Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G) 27
Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites

Wiener Schnitzel of veal
Parsley potatoes or French fries

Leoganger Almburger (180g) (A, C, G, H, L, M, N) 20
Gegrilltes heimisches Rindfleisch, Käse,
Salat, Gurke, Zwiebel, Tomate und Pommes Frites

Leogang Alp Burger (180g)
Grilled local beef, cheese, lettuce,
pickles, onions, tomato and French fries

Dreierlei vom Grill (A, C, G, L, M) 24
Hähnchen- und Schweinespieß,
Rindermedaillon mit Kräutersenfkruste,
Zucchini-Paprikaroulade, Süßkartoffel-Wedges

Mixed Grill
Turkey and pork kebab,
beef medallion gratinated with herb mustard crust,
zucchini and bell pepper roulade, sweet potato wedges

Zander (A, B, D, M, L, O) 26
Blutwurst, Chicoree, Graupenrisotto, Hummerbutter

Pikeperch
Blood sausage, saffron chicory, barley risotto, lobster butter

Hut- und Fondue-Essen auf Vorbestellung (H, L, M) p.P 29

Hut or Fondue on pre order

Nachbestellung Fleisch | reorder meat 9

BEILAGEN | SIDE DISHES

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm (G, L, M) Oven Potato with chives sour cream	5
Bratkartoffeln mit Speck Pan-fried Potatoes with bacon	5
Süßkartoffel-Pommes (G, L, M) Sweet Potato Fries	5
Pommes Frites French fries	5
Tagliatelle (A)	5
Roter Reis Red rice	5
Buntes Gemüse Colorful vegetables	5
Portwein-Buttersauce oder Pfefferrahmsauce (G, L, M, O) Port butter sauce or pepper cream sauce	3 ⁵
Chimichurri (veggie) (M, N, H)	3 ⁵
Harissa (vegan)	3 ⁵
Preiselbeeren	1 ⁵
Ketchup, Mayonnaise	je 1

Spaghetti Pomodoro oder **Spaghetti Bolognese** (A, C, L, O) **6**
Spaghetti Pomodoro or **Spaghetti Bolognese**

Kinder Wiener Schnitzel (A, C) **12⁵**
vom Kalb mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Kids Wiener Schnitzel
from veal, French fries, ketchup and mayonnaise

Alm Nuggets (A, C) **7⁵**
hausgemachte gebackene Hähnchenstücke mit
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Nuggets
Fried chicken, French fries, ketchup and mayonnaise

Hausgemachter Kinder-Kaiserschmarrn (A, C, G) **8⁵**
Apfelmus

Homemade Kids Kaiserschmarrn
Apple puree

Gemischtes Eis (A, C, G, H) **4**
Erdbeer, Schoko und Vanille
mit Schlagobers **4⁵**

Kids Sundae
Strawberry, chocolate and vanilla
with whipped cream

PIZZA

Margherita (veggie) (A, G) Tomatensauce, Käse, Oregano Tomato sauce, cheese, oregano	11
Hawaii (A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas Tomato sauce, cheese, ham, pineapple	13⁵
Spinaci (veggie) (A, G) Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse, Mozzarella, Cherrytomaten, Knoblauch Tomato sauce, cheese, spinach, feta cheese, mozzarella, cherry tomatoes, garlic	13⁵
Cardinale (A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano Tomato sauce, cheese, ham, oregano	13⁵
Salami (A, G) Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano Tomato sauce, cheese, salami, oregano	14⁵
Provenciale (A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais, Speck, Pfefferoni, Oregano Tomato sauce, cheese, ham, corn, bacon, chili peppers, oregano	14⁵
Tonno (A, D, G) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano Tomato sauce, cheese, tuna, onions, olives, oregano	14⁵
Diavolo (A, G) Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln, scharfe Pfefferoni, Oregano Tomato sauce, cheese, salami, onions, hot chili peppers, oregano	15

KrallerAlm (A, G)	14
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Oregano	
Tomato sauce, cheese, ham, olives, mushrooms, oregano	
Caprese (veggie) (A, G)	15
Tomatensauce, Käse, Cherrytomaten, Mozzarella,	
Rucola, Aceto Balsamico, Oregano	
Tomato sauce, cheese, cherry tomatoes, mozzarella,	
rocket, balsamic vinegar, oregano	
Formaggio (veggie) (A, G)	14⁵
Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Gorgonzola, Oregano	
Tomato sauce, cheese, feta cheese, gorgonzola, oregano	
Mafia (A, G)	14⁵
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,	
Champignons, Mais, scharfe Pfefferoni, Oregano	
Tomato sauce, cheese, ham, salami,	
mushrooms, corn, hot chili peppers, oregano	
Prosciutto (A, G)	16
Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Prosciutto,	
Cherrytomaten, Rucola, Aceto Balsamico, Oregano	
Tomato sauce, cheese, mozzarella, prosciutto,	
cherry tomatoes, rocket, balsamic vinegar, oregano	
Speziale (A, G)	14⁵
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Paprika,	
Champignons, scharfe Pfefferoni, Oregano	
Tomato sauce, cheese, ham, salami, peppers,	
mushrooms, hot chili peppers, oregano	
Pizzabrot Pizza Bread (veggie) (A)	6
Extra Topping	1

NACHSPEISEN | DESSERTS



Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O) Vanillesauce oder Vanilleeis	7
Homemade Apple Strudel Vanilla sauce or vanilla ice cream	
Zweierlei Schokomousse (A, C, G, H) Two kinds of chocolate mousse	14
Weißes Kaffeeparfait (A, C, G, H) mit Tonkabohnenpraline	13⁵
White coffee parfait with tonka bean praline	
Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G, O) im Pfandl serviert, Apfelmus (20 Minuten)	14
Homemade Kaiserschmarrn served in a pan, apple puree (20 minutes)	
Thymian-Karamelleis (G) mit Ingwer-Orangengel	12
Thyme caramel ice cream with ginger orange gel	
Dekonstruierter Apfelkuchen (A, C, G, H, O) Deconstructed apple pie	13
Verschiedene Sorbets (A, C, H)	(pro Kugel per scoop) 2⁵
Various sorbets	

ALLERGENE | ALLERGENS

- A** Gluten gluten
- B** Krebstiere shellfishes
- C** Eier eggs
- D** Fische fish
- E** Erdnüsse peanuts
- F** Soja soy
- G** Milch milk
- H** Schalenfrüchte nuts
- L** Sellerie celery
- M** Senf mustard
- N** Sesam sesame seeds
- O** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l as total sulfur dioxide present
- P** Lupinen lupins
- R** Weichtiere molluscs