

Servus bei uns !

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag ab 16.30 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
Balsamic marinade | Tomatoes | rocket | fresh parmesan cheese | toasted bread
A C G O

Warmer Schafkäse € 10,80

im Speckmantel | Rucola | Tomaten | Balsamicomarinade
Feta wrapped in bacon | rocket | tomatoes | balsamic marinade
G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 15,50

Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns | sweet chili sauce
A B C D O

Kartoffelpuffer € 10,20

Kräuterdip | Blattsalat
Potatoe Rösti | herb dip | mixed lettuce leaves
A C G

Gebackener Camembert € 11,50

Bunte Blattsalate | Preiselbeerschaum
Mixed lettuce leaves | cranberry froth
A C G M O

Suppen

Grießnockerlsuppe € 6,40

Beef bouillon | semolina dumpling
A C L

Kaspressknödelsuppe € 6,40

Beef bouillon | panfried smashed cheese dumpling
A C G L

Backerbsensuppe € 6,10

Beef bouillon | Backerbsen
A C L

Frittatensuppe € 6,40

Beef bouillon | thinly sliced crêpes
A C G L

Knoblauchrahmsuppe € 6,40

Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup | croûtons
A G L

Tomatensuppe € 6,40

Tomato soup
A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 17,80

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 € 17,80

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

Backhendlsalat € 19,00

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“ € 18,40

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

„Marie Antoinette“ € 20,00

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 € 20,00

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?
€ 5,50

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 Mais Zucchini	AGMO
Kräuter-Dip Salatgarnitur	
Chicken wrap sun dried tomatoes corn zucchini sour cream dip small side salad	
Rinder-Wrap	€ 19,00
Rindfleisch getrocknete Tomaten Mais Zucchini	AGMO
Kräuter-Dip Salatgarnitur	
Beef wrap sun dried tomatoes corn zucchini sour cream dip small side salad	
Spinat-Palatschinken	€ 17,00
Blattspinat Feta mit Sahne und Käse überbacken	ACG
Spinach crêpes feta topped with cream	
Garnelentagliatelle	€ 20,00
Würzige Tomatensauce (leicht scharf) Scampi Oliven	ABCDG
Zucchini getrocknete Tomaten Parmesan	
King prawns spicy tomato sauce olives zucchini sun dried tomatoes parmesan cheese	
Spinat Tagliatelle	€ 13,00
Blattspinat Feta Sahne Parmesan	ACG
Spinach feta cream parmesan cheese	
„Veggie“-Burger	€ 15,50
Hausgemachter Kaspressknödel Burgerbrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce	ACG
Housemade smashed cheese dumpling onions tomatoes lettuce burger sauce bun	
XL-Chicken-Burger	€ 17,00
Gebackenes Hühnerfilet Burgerbrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce	ACG
Crumbed chicken filet bun onions tomatoes lettuce burger sauce	
Hirsch-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Hirsch-Burger Käse Zwiebel Tomaten Blattsalat	ACG
gebratener Speck Burgersauce Burgerbrot	
Venison burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce bun	
Fasst-Burger	€ 17,00
Hausgemachter Burger Käse Zwiebel Tomaten gebratener Speck	ACG
Blattsalat Burgersauce Burgerbrot	
Housemade burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce bun	

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
Rib-Eyesteak	250g	€ 36,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter G	with herb butter	
Medaillons vom Schweinefilet		€ 18,00
Kräuterbutter G	pork filet medaillons herb butter	
Hirsch-Steak	250g	€ 36,00
Preiselbeeren G	venison steak cranberries	
Grillteller		€ 20,00
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*	€ 19,00
Kräuterbutter	grilled filet herb butter
	A D G
Zanderfilet*	€ 19,00
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	€ 5,20
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	chips	C O	€ 4,80
Petersilkartoffel	potatoes with parsley		€ 4,50
Bratkartoffel nach Art des Hauses	roasted potatoes		€ 4,80
Tagliatelle		A C	€ 4,20
Spätzle		A C	€ 5,00
Grillgemüse	grilled vegetables		€ 5,00
Blattspinat (ohne Knoblauch)	spinach (without garlic)		€ 4,80
Speckbohnen	green beans with bacon		€ 5,00
Knoblauchbrot	garlic bread	A C	€ 5,50
Zwiebelringe im Backteig Kräuter-Dip		A C G	€ 5,50
Onion rings sour cream dip			
Rahmsauce	cream sauce	A G	€ 3,40
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		A G O	€ 5,00
(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)			
Champignonrahmsauce	button mushrooms, cream	A G	€ 3,80
Pfefferrahmsauce	creamy pepper sauce	A G	€ 3,90
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			€ 0,80

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

Kindertagliatelle € 8,20

Tomatensauce | Parmesan A C G

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce A C G

Kinder-Mini-Eis € 3,20

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

Kinder-Maxi-Eis € 5,50

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
Creme 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
Schokomousse	€ 6,50
im Glas serviert	
	A E G
Beerentarte	€ 8,80
Mascarponecreme Schlag	
Berry tarte Mascarpone cream whipped cream	A C G
Zuckerwaffel	€ 6,70
Obst Schokosauce Schlag	
Waffles with a dusting of powdered sugar fruits chocolate sauce whipped cream	A C E G
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,80
serviert mit Schokosauce und Schlag	
Crêpes with an apricot jam filling chocolate sauce whipped cream	A C G
Eispalatschinken	€ 6,80
hausgemacht mit Vanilleeis Schokosauce Schlag	
Crêpes with an vanilla ice cream filling chocolate sauce whipped cream	A C G H

Eis

Erdbeersorbet € 7,40

Wodka strawberry sorbet | wodka

Besoffener Engel € 8,50

Vanilleeis | Eierlikör | Schlag vanilla ice cream | egg liquor | whipped cream A C G

Pfirsich Melba € 8,80

Vanilleeis | Pfirsich | Erdbeerbeersauce | Schlag A C G
vanilla ice cream | peach | strawberry coulis | whipped cream

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