

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grißnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a 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, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grißnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischtem Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a 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, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grißnockelsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

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

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade,
Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grißnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a 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, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grießnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	A G M O
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	A G M O
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	A B C D G
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	A C G O
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	A C G
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C N G
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) mit gekochtem Ei, CGLO
gebratenem Speck und Käse überbacken
Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer Pfefferrahmsauce AGL0
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy pepper sauce

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) AG
Venison schnitzel (not crumbed) in a cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat ACG
und Schafkäse, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt, ACG
dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese, served with cranberries

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette ACGO

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade GO

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce ABCDO

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip ACEGMO

Suppen

Grißnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling ACL

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling ACGL

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes ACGL

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen ACL

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons AGL

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup AL

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

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

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grißnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischtem Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	A G M O
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	A G M O
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	A B C D G
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	A C G O
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	A C G
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C N G
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	A C G N

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a 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, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grießnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischten Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00
mit Kräuterbutter *with herb butter* Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter *with herb butter*

Rumpsteak 200g € 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter *with herb butter* 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00
mit Kräuterbutter *pork filet medaillons with herb butter*

Hirsch-Steak 250g € 35,00
serviert mit Preiselbeeren *venison steak with cranberries*

Grillteller € 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter
Bratwurst, Kräuterbutter und Senf
Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard

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

Lachsforelle € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled filet with herb butter* AD

Zanderfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter *grilled perch filet with herb butter* AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a 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, dazu Preiselbeeren
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60

Servus bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

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

Mit bestem Dank
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

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade,
Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 9,50

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns with sweet chili sauce A B C D O

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mozzarella sticks on mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Suppen

Grießnockertsuppe € 5,80

Beef bouillon with semolina dumpling A C L

Kaspressknödelsuppe € 5,80

Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling A C G L

Frittatensuppe € 5,80

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G L

Backerbsensuppe € 5,20

Beef bouillon with Backerbsen A C L

Knoblauchrahmsuppe € 5,80

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G L

Tomatensuppe € 5,50

Tomato soup A L

Gesund und vitaminreich

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

Fassl's Avocadosalat € 15,80

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 15,20

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten,
gemischtem Salatteller
Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad

Backhendlsalat € 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,80

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on crisp seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons

Kleiner gemischter Salat € 6,20

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,60

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch
„medium-rare“, „medium“ oder „well-done“
gebraten; Gramm in Rohgewicht

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak			250g	€ 39,00
mit Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>	Ladies cut	180g	€ 30,00

Rib-Eyesteak			250g	€ 35,00
mit Fettsäure, dazu Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>			

Rumpsteak			200g	€ 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>		300g	€ 35,00

Medaillons vom Schweinefilet				€ 18,00
mit Kräuterbutter	<i>pork filet medaillons with herb butter</i>			

Hirsch-Steak			250g	€ 35,00
serviert mit Preiselbeeren	<i>venison steak with cranberries</i>			

Grillteller				€ 18,50
Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter Bratwurst, Kräuterbutter und Senf				
<i>Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard</i>				

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

Lachsforelle				€ 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter	<i>grilled filet with herb butter</i>			AD

Zanderfilet				€ 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter	<i>grilled perch filet with herb butter</i>			AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 18,50
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 13,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,00
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

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 € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

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

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

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

Zwiebelrostbraten € 19,00

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 19,50

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) A G
Venison schnitzel (not crumbed) in a cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

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

Cordon Bleu € 16,50

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

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren A C
Crumbed pork schnitzel with cranberries

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



Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	CO	€ 4,20
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,20
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,50
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,50
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,50
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Brot	<i>bread</i>	A	€ 1,50
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,50

Hits only for Kids



**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**

5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20

mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,50

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites ACN

With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites ACN

Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 8,20

mit Parmesan ACG

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG

1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,50
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60