



## **Griassdi im Kopf**

**Im Kopf geht's nach wie vor Österreichisch zu.**

**Leo Urschinger, geboren in der Steiermark,  
absolvierte seine Koch-Ausbildung  
im „Sternbräu“ in Salzburg.**

**Dort lernte er die Österreichische Küche von Grund auf.  
Obwohl er seine berufliche Laufbahn in der Schweiz verfolgte  
steht seine Küche im Einfluss seiner Heimat.**

**Mier kochen alles frisch, drum nimmts aich e bisserl Zeit oder  
habts es gnädig?**

**Wie wärs mit nem gueten Hausaperitif?**

**En Hollersekt Fr. 12.--**

**Das ganze Kopfteam wünscht viel Vergnügen!**

**Yolanda und Leo Urschinger  
und Mitarbeiter**

## Vorspeisen

entrées

### Zweierlei vom irischen Lachs

Rahnen / Crème fraîche / Osietra Kaviar <sup>(A/D/G/M)</sup> 27  
Saumon Irlandais (IE) deux façons / betterave rouge / crème fraîche / Osietra Kaviar

### Kaninchenrückenfilet<sup>(CH)</sup> im Brickblatt

Vogersalat / Granatapfel / Granatapfeldressing <sup>(A/L)</sup> 25  
Filet de dos de lapin en feuille de brick  
Salade de mâche / grenade / vinaigrette grenade

### Kalbstarter <sup>(CH)</sup>

Stundenei / Kräutersalat / Herbst-Trüffel  
Briochemoast <sup>(A/C/G/L/M)</sup> 38  
Tartare de veau / oeuf d'heure / salade d'herbes / truffes d'automne  
Toasts briochés

## Salate

Salade

**Grüner Salat** <sup>(A/C/F/L/M)</sup> 10  
Salade vertes

**Gemischter Salat** <sup>(A/C/F/L/M)</sup> 14  
Salades assorties

**Vogersalat / Ei / Brotcroûtons** <sup>(A/C/F/L/M)</sup> 17  
Salade de mâché / oeuf / croutons de pain

**mit Speck** <sup>(A/C/F/L/M/O)</sup> 22  
lard

## Suppen

Les potages

### **Tafelspitz-Bouillon** (CH)

-Frittaten (A/C/G/L)

11

Consommé Célestine

-Leberknödel(CH)(A/C/G/L)

15

Consommé aux boulettes au foie

-Pinzgauer Kaspressknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch (A/C/G/L)

15

Consommé aux boulettes de fromage / racines / ciboulette

### **Knoblauchschaumsuppe**

knuspriges Bauern-Ei (A/G//L/C)

15

Soupe à l'ail / oeuf paysan croquant

### **Alt-Wiener Kartoffelsuppe** (A/G//L)

16

Gemüse / Kartoffeln

Soupe de pommes de terre viennoises / légumes / pommes de terre

## Raffiniert einfach

Spécialités de la maison

### Schweinschnitzel <sup>(CH)</sup> paniert <sup>(A/C)</sup>

Escalope de porc panée

Klein 21

Mittel 27

Riesenschnitzel 33

### Schweins-Cordon-Bleu <sup>(CH)</sup> <sup>(A/C/G/O)</sup>

Cordon-Bleu de porc

34

### Original Wienerschnitzel <sup>(CH)</sup> <sup>(A/C)</sup>

Escalope de veau viennoise

Klein 39

Mittel 44

### Kalbs-Cordon-Bleu <sup>(CH)</sup> <sup>(A/C/G/O)</sup>

Cordon-Bleu de veau

48

## Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Wahl

Plat d'accompagnement au choix

Preiselbeeren airelle rouge 3

Erdäpfelieknockerln <sup>(A/C)</sup>

Petersilienerdäpfel, Reis, Nudeln <sup>(A/C/G)</sup> 6

noques aux oeufs

pommes de terre persillées, riz, pates

Gemüse / Pommes-frites / Erdäpfelsalat <sup>(A/L/M)</sup> 7

Légumes, Pommes-frites, salade de pommes de terre

Rösti 9

rösti

### Original Wiener Tafelspitz <sup>(CH)</sup> <sup>(A/C/G/L/M)</sup>

Rahmspinat / Schnittlauch-Ei-Sauce / Rösterdäpfel / Apfelkren / Knödel

41

Viande bouilli coupé en tranches / chou au milan à la crème

Sauce à la ciboulette / pommes de terre rôties / pomme au raifort / boulettes

## Im Reinderl serviert!

Servi dans la casserole

### Kalbsrahmgulasch <sup>(CH)</sup> / Erdäpfelieknockerln <sup>(A/C/G)</sup>

Goulache de veau / noques aux oeufs

39

### Geschnetzelte Kalbsleber <sup>(CH)</sup> Tirolerart (Kräuter, Zwiebeln, Apfel)

Stürzerdäpfel <sup>(G/L)</sup>

Emincé de foie de veau Tyrolienne / rösti

41

## Wie bei Muttern

Spécialités de la maison

**Kalbsbeuscherl**<sup>(CH)</sup>  
mit Semmelknödel<sup>(M/A/G/L)</sup> 35  
Mou de veau avec noques allemande de pain blanc

**Knuspriger Schweinebauch**<sup>(CH)</sup> 36  
auf Rahmsauerkraut / Semmelknödel<sup>(A/G/O/L)</sup>  
Poitrine de porc croustillante sur choucroute crémeuse / boulettes de pain

**Ausgelöstes Backhendl**<sup>(CH)</sup>  
(E bisserl warten muest scho<sup>(ca.20 – 30 Minuten)</sup>) 36  
Kartoffel-Vogelersalat mit Kürbiskernöl<sup>(L/A/F/C/M)</sup>  
Poulet au four  
salade de pommes de terre et salade de mâche / huile de potiron

**Zarter Zwiebelrostbraten vom Mastochsfilet**<sup>(CH / IE / AT)</sup> 55  
Zwiebelsauce / Röstzwiebel / Speckbohnen / Erdäpfleiernockerln<sup>(A/G/L/O)</sup>  
Tranche de bœuf grillée / sauce à l'oignon / oignon rôtie / haricots au lard  
noques de pommes de terre

**Geschmorte Kalbskopfbacke und Kalbsfilet**<sup>(CH)</sup> 59  
Zweigeltsauce / Gemüse / Rahmpolenta<sup>(A/G/L)</sup>  
Joues de veau braisées / filet de veau / sauce au vin rouge / légumes  
polenta à la crème

**Filet vom Mastochs**<sup>(CH/IE/AT)</sup>  
Ladies cut ca. 180gr 54  
Gentlemen cut ca. 230gr 64  
Gemüse / Rotweinsauce oder Bearnaise  
Erdäpfelgratin<sup>(A/O/C/G/L)</sup> /  
Filet de bœuf / légumes rôties / sauce au vin rouge ou sauce béarnaise  
Gratin de pommes de terre

## Frisch aus dem See

Poisson

**Gebratenes Biolachsfilet**<sup>(I/E)</sup> 48  
Zitronenhollandaise / wilder Brokkoli / Stampferdäpfel<sup>(A/C/D/G)</sup>  
Filet de saumon rôtie / brocoli sauvage / sauce Hollandaise au citron  
purée de pommes de terre

**Zanderfilet**<sup>(JAP)</sup> in der Kürbiskernkruste 49  
Kürbishollandaise / Gemüse / Stampferdäpfel<sup>(A/C/D/G/H)</sup>  
Filet de sandre dans une croustade de grain de potiron  
sauce Hollandaise au potiron / légumes / purée de pommes de terre

## Teigwaren / Vegetarisches

### Pinzgauer Kaspresknödel

Sauerkraut oder mit grünem Salat an Kürbiskernöldressing<sup>(A/C/G/O)</sup> 27  
Boulettes de fromage / choucroute ou salade verte avec  
Vinaigrette à l'huile de graines de potiron

**Spaghetti mit hausgemachter Bolognese** (Swiss Prime Rind) <sup>(A/C/O)</sup> 35  
Spaghetti bolognaise maison

### Kürbis-Kräuterrisotto

Stundenei <sup>(C/G/L)</sup> 35  
Risotto aux herbes et potiron / oeuf

## Glutenfrei / laktosefrei / Vegan

### Ravioli gefüllt mit

Röstgemüse und Oliven / Lecco-Rahm-Sauce <sup>(vegan) (A)</sup> 33  
Ravioli fourré de légumes rôtis et olives  
Sauce à la crème et lecho

**Tofu-Gemüse-Curry / Basmatireis** <sup>(glutenfrei/laktosefrei/vegan) (F)</sup> 33  
Tofu et légumes au curry / riz Basmati

## Flammkuchen

### Original Natur <sup>(A/G)</sup>

Speck<sub>(CH)</sub> / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche 18  
Lard / oignons blancs / crème fraîche / fromage blanc

### Original Gratinée <sup>(A/G)</sup>

Speck<sub>(CH)</sub> / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche  
höhlengereifte Käsemischung 21  
Lard / oignons blancs / crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

### Pikant <sup>(A/G/O)</sup>

Pikante Salami<sub>(CH)</sub> / Tomaten / Peperoncini / Frühlingszwiebeln  
Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung 23  
Salami piquante / tomates / piments / oignons blancs  
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

### Gemüse <sup>(A/G)</sup>

Verschiedene Saisongemüse / Gewürze / Frühlingszwiebeln  
Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung 23  
Legumes de saison / épices / oignons blancs  
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

### Forestiere <sup>(A/G/O)</sup>

Saisonale Pilze / Speck<sub>(CH)</sub> / Frühlingszwiebeln  
Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung 23  
Champignons de saison / lard / oignons blancs / crème fraîche  
fromage blanc / mélange de fromages de cave

### Lachs <sup>(F) (A/D/G)</sup>

Irischer Rauchlachs / Frühlingszwiebeln  
Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung 26  
Saumon fumé irlandais / aneth / oignons blancs  
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

### Landrauch <sub>(CH)</sub> Schinken <sup>(A/C/G/H)</sup>

Landrauch Schinken / Rucola / Crème fraîche  
höhlengereifte Käsemischung 26  
Jambon fumé de campagne / roquette / crème fraîche / fromage blanc  
mélange de fromages de cave

## Süsse Verführungen

<b>Frischer Fruchtsalat</b> Salade de fruits	11
<b>Topfenknödel</b> Aprikosenkompott / hausgemachtes Vanilleeis / Vanilleschaum (A/C/G) Boulettes de fromage blanc / Compote d'abricots / glace vanille / mousse vanille Noisettes confites	15
<b>Crème brûlée</b> (mit Rohrzucker abgeflammt) Schmorapfel / hausgemachtes Vanilleeis / Kandierte Haselnüsse (C/G/H) Espuma de crème catalane / pomme braisée / glace vanille maison	14
<b>Lebkuchenmousse</b> (A/C/E/G) Punchsauce / Mandarinsorbet Mousse de pain d'épice /sauce punch / sorbet mandarine	15

## Unsere Klassiker

<b>Apfelstrudel / Vanillesauce</b> (A/C/G/H) Strudel aux pommes / sauce vanille	12	
<b>Kaiserschmarren / Zwetschgenkompott</b> (A/C/G/H) Kaiserschmarren / compote de pruneaux	13	18