

# Empfehlungskarte

## Chef's Choice

### Vorspeisen / Starters

**Salzburger Brettljause mit regionalen Spezialitäten,  
Senf, Kren & Gebäck** <sup>GAM</sup> ..... 13,50  
*Salzburger Brettljause with regional specialties, mustard, horseradish & bread*  
Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen** <sup>EGL</sup> ..... 5,00  
*Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & pumpkin seeds*  
Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Spezial

### Hauptspeisen / Main Courses

**Karreesteak mit Bratkartoffeln,  
gegrillten Zwiebeln & Bier-Saftl** <sup>AELM</sup> ..... 15,50  
*Pork Steak with fried potatoes, grilled onions & beer-gravy*  
Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Goldbräu

**Gebratene Hühnerbrust mit Kürbis  
Schupfnudeln & Roquefortsauce** <sup>AEFGL</sup> ..... 16,00  
*Grilled chicken breast with pumpkin, potato-noodles & Roquefort sauce*  
Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Wildshuter Sortenspiel

### Nachspeise / Dessert

**Kürbis-Mohn-Strudel mit süßem Sauerrahm-Schaum** <sup>ACG</sup> ..... 7,00  
*Pumpkin-poppy seed-strudel with sweet sour cream froth*  
Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Wildshuter Männerschokolade