

**We love cooking**

**Alles ist selbstgemacht!**

### **Aus dem 0,5l Suppentopf**

**Schönbergalm Festtagssuppe** A,C,G,L  
kräftige Rindfleischbrühe/Frittaten/Gemüse/  
Kaspressknödel, mit Würfeln vom gekochten  
Ochsen/Schnittlauch € 7,90

**Kartoffel-Lauchcremesuppe**  
A,C,L,O,G  
Croutons/frischem Schnittlauch € 6,80

**Pikante Gulaschsuppe** A,C,L,O,G  
mit Semmel € 6,80

Die Ursuppe der Altwiener Küche gilt als alpenländisches Lebenselixier und erhält durch verschiedene Einlagen immer wieder ein neues Gesicht.

Es gilt als relativ sicher, dass die Kartoffellauchsuppe (Vichyssoise) eine Kreation des französischen Kochs Louis Diat aus Vichy ist, der sie im Jahr 1917 in New York erfunden haben soll.

Die Geburtsstunde des Gulasch ist natürlich in Ungarn. Über Wien fand es im 19. Jahrhundert den Weg nach München, wo die Gulaschkanone und damit die Gulaschsuppe „erfunden“ wurde.

### **Selbstgemachte Nudeln**

Ältesten Quellen zufolge gibt es die Nudeln in China um etwa 200 vor Christus während der Han Dynastie. Auch im alten Rom wurden bereits Pasta gegessen. Im 12. Jahrhundert tauchen sie in Sizilien auf. Zur Hochburg wurde die Gegend um Neapel, weil die Trocknung durch die reine Luft des Mittelmeers hier optimal war.

**Spaghetti** A,C,G  
Basilikumpesto/Cherrytomaten/Mozzarella di  
Bufalo € 12,80

**Tagliatelle a la Chef** A,C,L,O,G  
Trüffel-sahnesauce/Schinkenstreifen/junger  
Blattspinat/Bergkäse, auch vegetarisch  
möglich € 12,90

### **Da hamma den Salat**

**Wanderer Salat** A,B,C,M,G  
Feldsalat/gezupfter Blattsalat/Croutons/Cherrytomaten/  
Radieserl/Gartengurke/Hausdressing € 10,-  
Wahlweise mit:  
gebratenen **Garnelen** € 15,80  
oder gebackener **Hühnerbrust** € 13,50  
oder gebratenen **Rinderstreifen** € 14,50

Hausgemachter **Rindfleischsalat** A,C,M,G  
mit roten Zwiebel, sauren Gurken und Gebäck  
€ 9,50

Im Lauf der Geschichte war dem Salat ein eher bescheidenes Dasein zuzuschreiben. Im antiken Griechenland allerdings galt das Mischen und Würzen des Salats als hohe Kunst.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Salat als Beilage oder auch als „Arme Leute Essen“ gesehen. Erst danach wandelten sich das Essbewusstsein und die Lebensumstände so, dass Salat zum Symbol für gesunde und naturnahe Ernährung wurde.

## Aus Unserer Region

Der Zwiebelrostbraten - hier von der Beiried - gehört zu den Klassikern der Wiener Küche, wobei es die verschiedensten Zubereitungsarten gibt.

Der Name Wiener Schnitzel kommt erst im 19. Jahrhundert vor. Auch wenn einige behaupten, es käme ursprünglich aus Italien ist es wahrscheinlicher, dass es vom Wiener Backendl kommt, das bereits 1719 in einem Kochbuch erwähnt wurde. Im Original ist es vom Kalbfleisch, wird aber heute meist vom Schweinefleisch angeboten.

Der Zander gilt als wertvoller Speisefisch mit festem, weißem Fleisch. Ursprünglich gab es den Zander nur östlich der Elbe bis zum Kaspischen Meer. Durch Besatz ist er heute in ganz Europa zu finden.

Kalbfleisch ist ausgesprochen zart, hellrosa und enthält viel Eiweiß und wenig Fett. Darum steht Kalbfleisch, aus ernährungsphysiologischer Sicht, vor anderen Schlachtfleischsorten auf den Empfehlungslisten vieler Ernährungsberater.

Schweine wurden im nahen Osten schon im Neolithikum domestiziert. Doch ging hier durch Klimawandel und Abholzung die Züchtung zurück. In Europa blieb das Schwein aber der wichtigste Fleischlieferant.

### **Zwiebelrostbraten vom Alpenrind**

A,C,L,M,O,G

rosa gebratene, 200g Rumpsteak/geschmolzene Zwiebel/Spätzle/Hüttenjus/Zupfsalat € 22,-

### **Wiener Schnitzel A,C,M,G**

vom Schwein, mit Kräuterkartoffeln und kleinem gemischtem Salat € 14,50

### **Zander** aus heimischen Gewässer A,G,H,D

als Filet gebraten,/mediterranes Gemüse/  
Petersilkkartoffeln/Mandel-Zitronensauce  
€ 14,50

### **Kalbsrahmgulasch A,C,O,G**

hausgemachte Spätzle € 13,90

### **Die Lieblingspeise vom Chef**

### **Schopfbraten A,C,M,O,G**

mit knusprigem Schwartl  
Klassisch an Natursaftl, mit Semmelknödel  
und Speckkrautsalat € 13,90

## Vegetarische Hits

### **Hausgemachte Käsespätzle A,C,M,G**

mit würzigem Bergkäse/krossen  
Röstzwiebel/ gezupfter Blattsalat mit  
Hausdressing € 11,90

### **Selbstgemachte Kaspressknödel**

A,C,O,G

auf mediterranen Gemüse, Schnittlauchdip  
und Kräuter € 11,90

Spätzle haben in Schwaben jahrhunderte alte Tradition. 1725 ist bereits ein Rezept veröffentlicht. Heute aus griffigem Mehl und Eiern, wurden sie damals aus Dinkel gemacht. Wegen seinem hohen Klebereiweiß konnten die Spätzle auch ohne Ei gemacht werden. Die von Armut geprägte Region erfreute sich an diesem anspruchlosen Getreide.

Kaspressknödel sind eine westösterreichische Spezialität von flach gepressten Knödeln aus Knödelbrot und Käse, die in Butterschmalz ausgebacken werden.

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F= Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere. Trotz sorgfältiger Herstellung können durch Kreuzkontamination Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Alle Preise sind Inklusivpreise, Zahlung ist nur bar möglich!

**Gedämpfter  
Schokoladenkuchen** A,C,G  
mit gelierten Beeren, Vanilleeis und  
Schlagobers € 6,90

Hausgemachtes **Tiramisu** A,C,G  
mit Heidelbeeren und  
Schokoladencrumble, im Glas serviert  
€ 5,90

Frischer  
**Kaiserschmarren** A,C,G  
mit hausgemachtem  
Marillentröstler € 11,-

**Milchrahmstrudel** A,C,G € 4,50  
mit Schlagobers oder Vanillesauce  
€ 5,20

**Sachertorte** A,C,G € 4,50  
mit Schlagobers € 5,20

## Süßes

Die Geschichte der Schokolade begann vor 1000 Jahren in Mittelamerika. Kakao wurde zuerst von den Olmeken, später durch die Maya kultiviert. Für die Mayas war die Pflanze göttlichen Ursprungs und wurde – wie später auch bei den Azteken – auch als Zahlungsmittel verwendet. Mit dem Spanier Cortez kam der Kakao 1528 nach Europa.

Nach der Geburt ihres Sohnes war ein Wirtin aus Treviso (Italien) sehr schwach. Ihre Schwiegermutter gab ihr ein altes Hausmittel (Zucker, Eigelb Biscuits) und einen Schuss Kaffee. Das Mittel half und sie war so begeistert, dass ein neues Dessert kreiert wurde. Aus tirame su (im Sinne: mach mich stark) wurde unser Tiramisu.

Über den Kaiserschmarren gibt es viele Geschichten. Hier eine davon:

Bei der Zubereitung von Palatschinken passierte es dem Koch das sie zerrissen und zu dick waren. Zornig deckte er sie mit einer Servierglocke ab und verschwand. Der Kammerdiener meinte es wäre fertig und servierte es dem Kaiser. Als dieser das Gericht sah fragte er, was das für ein Schmarren ist. Der schlagfertige Kammerdiener: "Ein Kaiserschmarren, Majestät!"

Was ist österreichischer als der Strudel? Und doch kommt der Teig aus dem nahen Osten. Die Türken brachten ihn schließlich nach Österreich. 1696 erstmals erwähnt, erhielt er durch Maria Theresia die Erhebung zur salontauglichen Mehlspeise. 1832, nach einem Auftrag des Fürsten Metternich, erfand der Lehrling Franz Sacher die Grundform der Sachertorte. Sein Sohn, Eduard Sacher vollendete während seiner Lehrzeit beim Demel in Wien das Rezept.

## Eis vom Konditor



Eissalon Giovanni aus Bad Ischl beliefert uns mit ihrem ausgezeichneten Konditoreis.

Seit 1989 machen Dorfner und Krenn leidenschaftlich ihr höchst qualitatives und vor allem schmackhaftes Eis.

Jeden Tag wird die Milch von der „Zierler Bäurin“ frisch angeliefert und mit besten Zutaten das Eis produziert.

**Gemischtes Eis mit Schlag** A,C,G  
1 Vanille/1Schoko/1Erdbeer/Schlag € 4,90

**Kindereisbecher** A,C,F,G  
1 Vanille/1Schoko/Smarties/Schlag € 4,90

**Eiskaffee/Eisschokolade** A,C,F,G  
3 Kugeln Vanille/Schlagobers € 7,50

**Coup Danmark** A,C,F,G  
2 Vanille/1Schoko/Schokosauce/Schlag € 7,50

**Bananensplit** A,C,F,G,H  
3 Vanille/Banane/Mandeln/Schokosauce/Schlag  
€ 7,50

**Früchtebecher** A,C,G

1 Vanille/1Schoko/1Erdbeer/frische Früchte/Schlag  
€ 8,50