

Vorspeisen

Beef Tartar vom österreichischen Premiumrind mit getoastetem Schwarzbrot von der Bäckerei Ebner, Niederalm *A/C/M 18,90

Hausgemachter Topfenfrischkäse in Kräuter-Knoblauchöl mit getoastetem Schwarzbrot von der Bäckerei Ebner, Niederalm *A/C/G 8,20

aus dem Suppentopf

Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmerl *A 8,20

St. Leonharder Suppentopf - Klare Rindsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Fadennudeln *A/C/L 8,90

Klare Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und Fadennudeln *A/C/L 5,40

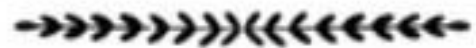
Vital - Fit - Leicht...

Frische **Champignons** gebacken mit Sauce Tartar *A/C/G/O 16,90

Gedämpfte **Basilikum Bergkäse Nockerl** auf Zucchini-Tomatenragout mit Rieslingschaum *A/C/G/L/O 18,90

Bunter **Salatteller** mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika und Joghurtdressing & hausgemachte knusprige **Gemüserollen** *A/L/G 16,90

Leichter Biergenuss
„HOPFENSPIEL“ das leichte **Pils** spritzig, fruchtig leichtes Pils mit schlanken 2,9 % Alk. 6,7 Stammwürze Glutenfrei & vegan 0,3lt. Flasche 4,70



vom Bluntaufisch

Medaillon von der Lachsforelle aus dem Bluntautal, Golling mit Parmesan-Kräuterkruste auf Rieslingschaum & feine Gemüse-Nudeln *A/C/D/G 28,90



Schorn´s Steirer – Salat knackige Blattsalate mit Käferbohnen, frischem Kraut, Tomate und Gurke, mit Kernöl mariniert 12,90

Gemischter Salatteller *C/G/M/L 6,00

Grüner Salatteller 6,00

Käferbohnen Salat mit roter Zwiebel & Kernölvinaigrette 7,00

Wirtshaus

Klassiker

Halbes ausgelöstes **Backhuhn** mit Erdäpfel-Gurkensalat, Kernöl & Preiselbeeren

*A/C/L/M 19,50

Gebackenes **Wiener Schnitzel** mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

vom Kalb *A/C 26,80

vom Schwein *A/C 16,90

von der Pute *A/C 17,90

Cordon Bleu von der Putenbrust, Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeeren

*A/C/G/L 19,50

Bunter Salatteller mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika in Joghurtdressing mit

gebackenen Putenstücken

*A/C/G 17,20

Rindsgulasch von der Ochsen Schulter mit

Semmelknödel *A/C/G 18,80

Würstel mit Saft

Paar Frankfurter Würstel mit Gulaschsaft & Semmel *A 9,40

vom Grill

„Schorns Grillteller“

Gegrilltes vom Rinderrücken, Schweinerücken, Putenmedaillon, Grillwürstel, Basmatireis, frische Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Frites *C/G/L 20,80

„Steak – Toast“

Gegrillter Rinderrücken auf Schwarzbrot, Cocktailsoße & hausgemachtem Zwiebel-Chutney, knusprigen Speckscheiben, Erdäpfelwedges & gemischtem Salat *A/C/G/M/L 19,90

Rinderrücken/Beiried 250 g

vom heimischen Rind mit Erdäpfel-Kürbiskernlaibchen, buntes Grillgemüse und rahmiger Pfeffersoße *A/G/L 29,80

Frisch gezapfte Biere vom FASS

0,3 lt. Trumer Pils 4,60

0,3 lt. Trumer Märzen 4,20

0,3 lt. Trumer Naturradler 4,20

0,3 lt. Erdinger Urweiße 4,50

UNSERE FLEISCH LIEFERANTEN

- Schwein, Kalb, Rind - Hofmetzgerei Fuchs, Grödig & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Pute, Hendl – WECH, Geflügel vom Bauernhof in St. Andrä im Lavanttal, Kärnten
- Wurstwaren, Schinken & Speck - Metzgerei Mache, Salzburg-Moos & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- WILD – Genussregion Pongauer Wild, Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter aus St. Johann im Pongau

zur Jaus'n

in Essig & Öl mit roter Zwiebel fein garniert..

Hausgemachte **Sulze** von der Schweineschulter
*C/L/M 9,20

Rindfleischsalat *C/L/M 12,80

Essigwurst von der Knacker *c 8,90

„Saures Dreierlei“ Sulze, Essigwurst & Rindfleisch
*C/L/M 11,90

Speckplatte vom hausgeräucherten
Schweinerücken mit frischem Kren & fein garniert
*c/M 12,90

„Schorn Jause“ Speck, kalter Braten, Wurst und
Käse, Grammelschmalz, frischem Kren, fein garniert
*C/G/L/O/M 14,80

Frankfurter Würstel von der Metzgerei Mache, Salzburg
mit frischem Kren, Senf und Semmel *A/M 6,20

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur *A/C/G/L/M
8,20

aus dem Brotkorb ...

Kornspitz oder **Salzstange** 2,70

*A und je nach Sorte zusätzlich E/F/G/N/P

Schwarzbrot_(2Scheiben) oder **Semmel** *A 2,20

Bierbreze *A 3,20

Käse

aus der Region

Gemischter Käseteller

...verschiedene
herzhafte Käsesorten
mit fruchtig-pikanter
hausgemachter
Paprika-Marmelade
*C/H/G 15,80

Edelbrand Reserve holzfassgereifte Jahrgangs Abfüllungen 2 cl

Alter Birnenbrand 2013
im Eichenfass gereift 6,80

Tauern Rogg 2015 Single
Malt Whiskey 6,80

Traminer Traubenbrand
2008 im Eichenfass
gereift 6,80

RUM 8 Jahre im
Whiskeyfass
gereift 6,50

Sehr geehrte Gäste!

Zu Ihrer Information sind hier die **14 Allergene** laut EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 beschrieben:

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier von Geflügel **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen
G Milch von Säugetieren **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesamsamen **O** Sulfite & Schwefeldioxid
P Lupinen **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
Alle Preise inkl. gesetzlicher Steuern, ausgezeichnet als Euro!

**Wir kochen hausgemacht, frisch und regional für Sie!
Alles solange der Vorrat reicht.**

Kinder Gerichte

Kleines **Puten-Wienerschnitzel**
mit Pommes frites *A/C 8,50

Kleines **Putenschnitzel Natur** mit
Reis und Gemüse *A 9,50

Fischstäbchen mit Erdäpfeln
*A/C/D/G 8,50

Portion Pommes Frites 7,00

Ein Stück **Semmelknödel mit
Bratensaft** *A/C/G 5,90

Eis Klassiker

Heiße Liebe (mit Alkohol) 9,80

Eiskaffee 8,90

Coupe Dänemark 9,80

Kinderbecher 5,80

Sorbets

hausgemacht

Erfrischend- fruchtig- leicht
je nach Saison
pro Kugel *C/G 3,60

Kaffee

Verlängerter 3,80

Kleiner Espresso 3,60

Großer Espresso 4,60

Cafe Latte 4,70

Cappuccino 4,40

Schokoccino 4,40

Süßes

Eispalatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensoße *A/C/G/H 9,80

Hausgemachtes Stanizerl mit Schlagobers & Mangosorbet *A/C/G/H 7,80

Palatschinken mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade *A/C/G

1 Stück 4,00 oder 2 Stück 8,00

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers *A/C/G/H 9,80

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster *A/C/G 12,90 Kleine Portion 11,90

UNSERE LIEFERANTEN AUS UNSERER REGION

- Erdäpfel & Gemüse - Genussregion Walser Gemüse, Dandlbauer, Familie Reiter, Wals
- Schwein, Kalb, Rind - Hofmetzgerei Fuchs, Grödig & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Pute, Hendl – Wech in St. Andrä im Lavanttal, Kärnten
- Wurstwaren, Schinken & Speck - Metzgerei Mache, Salzburg & Metzgerei Ablinger, Oberndorf
- Kren - Genussregion Steirischer Kren g.g.A.
- Eier - Salzburger Landei, Familie Mösl aus Seekirchen
- Milchprodukte - Milchhof Salzburg
- Genussregion Tennengauer Almkäse Käserei Pötzelsberger/Adnet
- WILD – Genussregion Pongauer Wild, Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter, St.Johann i.Pongau
- FISCH – Bluntauflisch, Franz Rettenbacher, Golling
- GETREIDE-MEHL – Lerchenmühle, Familie Wieser, Golling