

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE



GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	5,00
Rauch Wanderwasser	0,25 l	4,10
	0,5 l	5,60
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Eistee Pfirsich	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
MAKAva Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,50
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	4,30
	0,75 l	7,20
mit Zitrone	0,33 l	4,50
Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,00
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,00

BUTTERMILCH BUTTERMILK

Buttermilch Natur	0,5 l	4,50
Buttermilch mit Soda	0,5 l	4,00
Buttermilch mit Frucht	0,5 l	5,50

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,50
mit Rum	0,25 l	6,00
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger		
Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,20
Kaffee/Verlängerter Julius Meinl		4,00
Cappuccino Julius Meinl		4,60
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Espresso Julius Meinl	klein	3,30
	groß	5,00
Häferl Kaffee Julius Meinl		6,00
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl		4,80
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,50
Heißer Hugo		5,50



BIERE & BIERVARIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	4,70
Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	6,00
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,00

VOM FASS DRAUGHT BEER

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,20
Gösser Naturradler	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00

MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	6,00
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,20
Saurer Radler	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,70
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,70



APERITIFE APERITIF

G'spritzter Müller, Kremstal	0,25 l	4,70
rot oder weiß, sauer oder süß		
Mirtillo Spritz Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin		9,00
Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze		9,00
Beerig Bärig Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry		14,00
Aperol Sekt Spritz		9,00
Lillet Wild Berry		9,00

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Haussekt Hochriegl	0,1 l	6,00
"Perlen des Lebens"	0,75 l	42,00
Prosecco Millesimato	0,2 l	12,00
„Superiore“ Canella ^{DOCG}	0,75 l	39,00
Street Art d'Orangers	0,1 l	6,00
	0,75 l	42,00
Mailly Réserve	0,375 l	45,00
	0,75 l	85,00
	1,5 l	170,00
Mailly Rosé de Mailly	0,375 l	56,00
	0,75 l	99,00
	1,5 l	198,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	95,00
	1,5 l	190,00
	3,0 l	720,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00
Moët & Chandon Ice Rosé	0,75 l	140,00
	1,5 l	280,00
Dom Pérignon 2008	0,75 l	435,00
Dom Pérignon 2010/12	0,75 l	345,00
Louis Roederer Cristal 2012	0,75 l	420,00
Ruinart Rosé	0,75 l	160,00



WEINE WINES

WEISSWEINE WHITE WINES

LEICHTER GENUSS

Hauswein Weiss		
Grüner Veltliner Ried Neuberg ^{DAC}		
Müller, Krustetten, Kremstal	1/8 l	6
	0,75 l	33
	1,5 l	69
	3,0 l	139
Sauvignon Blanc „Klassik“ ^{DAC}		
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	6
	0,75 l	34
Riesling Federspiel „Stein am Rain“		
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	8
	0,75 l	45
Gelber Muskateller		
Hagen, Mailberg, Weinviertel	1/8 l	6
	0,75 l	33
Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)		
Mayr am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	41
Welschriesling „Klassik“ ^{DAC}		
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	33
Chardonnay „Gebling“ ^{BIO}		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	7
	0,75 l	39
Cuvée „Muschelkalk“ (CH, WB, GB) ^{BIO}		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45
Grauburgunder ^{DAC}		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	45
Weißburgunder „Jägerberg“ ^{DAC}		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45
Riesling Rockabilly		
Pollak, Unterretzbach, Weinviertel	0,75 l	33
Viognier Secret de la Famille		
Domaine Jaboulet, Rhone, Frankreich	0,75 l	33
Lugana di Sirmione ^{DOC}		
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien	0,75 l	39

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“		
Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	58
Grüner Veltliner SMARAGD "Achleiten"	0,75 l	82
Grüner Veltliner Smaragd „Schön“		
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	69
Riesling „Zöbinger Heiligenstein“		
Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	45
Riesling Mölsheim		
Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	55
Chablis 1er Cru Montmain		
Louis Michel & Fils	0,75 l	61
Sauvignon Blanc „Poharnig“		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Weiss		
Grüner Veltliner Axpoin SMARAGD		
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 l	62
	1,5 l	130
	3,0 l	270
Vistamare IGT		
Camarcanda - Gaja, Toskana, Italien	0,75 l	99
Chardonnay Unique		
Hagen, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	71
Riesling Dürnsteiner Kellerberg SMARAGD		
F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 l	139
Sauvignong Blanc		
Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	87

ROSEWEINE ROSÉ WINES

„Zweigelt Rosé“ ^{BIO}		
Türk, Kremstal, Stratzing	1/8 l	6
	0,75 l	33
Whispering Angel ^{BIO}		
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	57
Rosé et Or ^{AOP}		
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	45
Rosé Don Pasquale		
La Villa Angeli, Korsika, Frankreich	0,75 l	40
Krallerhof Privat Selektion Rosé		
Blaufränkisch Rosé, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	47
	1,5 l	100
	3,0 l	210

ROTWEINE RED WINES

LEICHTER GENUSS

Hauswein Rot Tribus (ZW, ME, CS) ^{DAC}		
Klein, Andau, Burgenland	1/8 l	7
	0,75 l	39
	1,5 l	85
	3,0 l	180
Zweigelt Neusiedlersee ^{DAC}		
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	1/8 l	5,5
	0,75 l	30
Blaufränkisch „Johanneshöhe“		
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	0,75 l	36
	1,5 l	84
Blaufränkisch „Chevalier“ ^{DAC BIO}		
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	43
	1,5 l	89
St. Laurent „Altenberg“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	45
Pinot Noir „Select“ ^{BIO}		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45
Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l	42
	1,5 l	120

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Blauer Zweigelt „Dornenvogel“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	35
Cabernet Merlot „Dornfeld“ ^{BIO}		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	46
Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) ^{BIO}		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	35
	0,75 l	57
	1,5 l	110

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Rot (CS, BF, ZW)		
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	72
	1,5 l	150
	3,0 l	310

Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)		
Vereinte Winzer (T.FX.T), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	59

Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) ^{BIO}		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55

Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) ^{BIO}		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	86

Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) ^{BIO}		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	105

Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	43

„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)		
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	225

Château Montrose 2ème Cru Classé		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	250

Paleo Rosso I.G.T.		
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana	0,75 l	155

1760ER-KOMBOS 1760 SPECIALS

Beerig Bärig

Prosecco, Belvedere Pure
Vodka und Wild Berry

14,00

BEERIG BÄRIG SET

0,75 l Prosecco
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

90,00

BEERIG BÄRIG SET DELUXE

0,75 l Moët & Chandon Rosé Impérial
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

175,00

HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

EDELBRANDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnapss Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Entendusel	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50

KURZE SHOTS

Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	6,00
Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	6,00
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull		6,00

SPIRITUOSEN SPIRITS

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Grappa Piave	2 cl	4,00
Tequila silber oder gold	2 cl	4,50
Edelweiß Wodka	0,7 l	99,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,7 l	55,00 95,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	50,00
Hendrick's Gin	0,35 l	55,00
Dimple 12 years	4 cl	9,00
Ballantine's	4 cl	9,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00

LONGDRINKS

Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull	14,00
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon	14,00
MAKAvA Vodka Edelweiß Wodka und MAKAvA-Eistee	14,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	14,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	14,00

Munich Mule

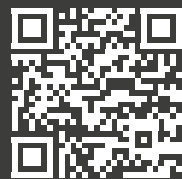
Tanqueray Gin,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00

Moscow Mule

Edelweiß Wodka,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00



**ZUR SCHMIEDE
REZEPTSAMMLUNG**

Allergene | allergens

A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfishes), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy),
G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds),
O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

STEIFISEN | FOOD



Hausgemachte Gulaschsuppe

Kräftige Rindsuppe

Tomaten-Chilicreme-Suppe

SUPPEN | SOUPS

- Kräftige Rindsuppe** (A, C, F, G, L, O) **8,00**
mit Frittaten oder Kaspressknödel
Hearty beef broth
with savory pancake stripes or cheesy bread dumplings
- Tomaten-Chilicreme-Suppe** **VEGGIE** (L) **8,00**
Tomato and chili cream soup
- Hausgemachte Gulaschsuppe** (A, C, G, H, N) **9,00**
mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel
Homemade goulash soup
with homemade bread or kaiser roll

VORSPEISEN | STARTERS

- Ayurvedische „Schmiede“-Bowl** **VEGAN** (H, D) **15,00**
mit Quinoa, Tomaten, Karotten, Avocado, geröstete Nüsse und Mango Dressing
Ayurvedic "Schmiede" bowl
with quinoa, tomatoes, carrots, avocado, roasted nuts and mango dressing
- mit geräuchertem Leoganger Bachsaibling **20,00**
with smoked Leogang brook char
- Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier** (A, C, G, M, O) **18,00** (120g)
24,00 (200g)
mit roten Zwiebeln, Pinienkernen, Parmesanchips, Bergkräuter Pesto, Pepperoncini und Toastbrot
Beef tartar from Salzburg organic bull
with red onions, pine nuts, parmesan potato chips, mountain herb pesto, pepperoncini and toast
- Tatar vom Leoganger Saibling** (A, G, D) **24,00**
mit Kräutertopfen, Bio Ei, Zitrone, Kirschtomaten, Bergkräuter Pesto und Toastbrot
Tartar from local char
with herb curd cheese, organic egg, lemon, cherry tomatoes, mountain herb pesto and toast

KNACKIGE SALATE | CRUNCHY SALADS

Blattsalat VEGGIE (A, G, H, L, M, N, O) **7,00**

mit Hausdressing, Essig und Öl
oder Joghurt-Bergkräuterdressing (auch vegan möglich)

Green salad

with house dressing, vinegar & oil or yogurt herb dressing (vegan possible)

Gemischter Salat VEGGIE (A, G, H, L, M, N, O) **8,00**

mit Hausdressing, Essig und Öl
oder Joghurt-Bergkräuterdressing (auch vegan möglich)

Mixed salad

with house dressing, vinegar & oil
or yogurt herb dressing (vegan possible)

Schweizer Wurstsalat (A, C, G, O) **14,00**

mit Hausbrot

Swiss sausage salad

with homemade bread

Fenchelsalat VEGGIE (O) **16,00**

mit Quinoa und Orange

Fennel salad

with quinoa and orange

Asitz Bauernsalat (G, O) **16,00**

mit Ziegenfrischkäse, Oliven, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Olivenöldressing

Asitz farmers salad

with fresh goat's cheese, olives, tomatoes,
cucumbers, onions and olive oil dressing

Caesar Salat (A, C, E, G, H, L, M, N, O) **19,00**

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Parmesan, Cocktailtomaten,
roten Zwiebeln und Putenstreifen (oder gebratenem Tofu)

Caesar salad

Iceberg lettuce with caesar dressing, parmesan, cocktail tomatoes,
red onions and turkey strips (or breaded tofu)

Knuspriger Backhendlsalat (A, C, E, G) **18,00**

mit Kartoffel-Vogelersalat, steirischem Kernöl,
Preiselbeeren und Zitrone

Crispy chicken salad

with potato and lamb's lettuce, Styrian seed oil,
cranberry jam and lemon

Gemischter Salat



FRISCHES GEBÄCK | FRESHLY BAKED

Semmel (A, C, G) **2,00**
Kaiser roll

Hausgemachtes Brot (A) **2,00**
aus der Krallerhof-Bäckerei

*Homemade bread
from the Krallerhof bakery*

Glutenfreies Brot **2,00**
Gluten-free bread

Riesen-Laugenbrezel (A, G, O) **5,50**
XL pretzel

Knoblauchbrot (A, G) **7,00**
Garlic bread



GUTES ZWISCHENDURCH | SNACKS

Österreichische Käsejause **VEGGIE** (A, G, D, H) **18,00**
mit Weich und Bergkäse nach Saison,
Trauben Chutney, Butter und Krallerhof Hausbrot

*Austrian cheese board
with soft and seasonal mountain cheese,
grape chutney, butter and Krallerhof house bread*

AlteSchmiede Winzerbrettl (A, C, G, H, M, O) **18,00**
mit Karreespeck, Paprikawurstel, kalter Schweinsbraten,
Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Salzburger Bergkäse,
Bio Ei, Essiggemüse, Senf, Kren, Ofenkartoffel und Krallerhof Hausbrot

*Asitz cheese board
with bacon, paprika sausages, cold roast pork, honey ham, pork lard,
Liptauer, Salzburg mountain cheese, organic egg, pickled vegetables,
mustard, horseradish, baked potato and Krallerhof house bread*

Pommes frites **VEGGIE** (C, G) **8,50**

aus Weinviertler Erdäpfel mit Ketchup oder Mayonnaise

French fries

made of Weinviertel potatoes with ketchup or mayonnaise

Kartoffel Spalten **VEGGIE** (G) **9,00**

aus Weinviertler Erdäpfel mit Sauerrahmdip

Potato wedges

made of Weinviertel potatoes with sour cream

Ofenfrische Laugenbrezel (A, G, O) **11,00**

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kräutertopfen

Oven fresh pretzel

*with three different spreads: Liptauer spread,
pork lard with bacon bits and herb curd*

EXTRAS **1,00**

Ketchup, Mayo, Senf, Preiselbeeren, BBQ Sauce, Sauerrahmdip

PASTA

Spaghetti Pomodoro **VEGGIE** (A, G, O, L) **15,00**

mit Parmesan, Kirschtomaten und Rucola

with parmesan, cherry tomatoes and rocket

Penne Arrabbiata **VEGGIE** (A, G, O, L) **16,00**

mit Parmesan, Knoblauch, Chili und Basilikum

with parmesan, garlic, chili and basil

Brennnessel Ravioli **VEGGIE** (A, G, O, H) **16,00**

mit Kräutersauce, Parmesan und Bergkräuter Pesto

Nettle ravioli

with herb sauce, parmesan and mountain herb pesto

Spaghetti Bolognese (A, C, G, O, L) **17,00**

mit Parmesan und Rucola

with parmesan and rocket

RISOTTO

Zitronen Risotto VEGGIE (E, G, O) **17,00**

mit Tomaten, Parmesan und Bergkräuter Pesto

Lemon risotto

with tomatoes, parmesan and mountain herb pesto

Pilz Mix Risotto VEGGIE (E, G, O) **19,00**

mit Pilzen der Saison, Tomaten und Parmesan

Mushroom mix risotto

with seasonal mushrooms, tomatoes and Parmesan cheese

Beef Risotto (E, G, O, H) **22,00**

mit Rinderstreifen, Petersilie, Kirschtomaten, Bergkräuterpesto und Parmesan

Beef risotto

with beef strips, parsley, cherry tomatoes, mountain herb pesto and parmesan

IMMER LECKER | ALWAYS DELICIOUS

Schnitzel „Wiener Art“ (A, C, G) **19,00**

vom Gustino-Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“

from Gustino pork
with French fries and cranberry jam

Wiener Schnitzel (A, C, G) **27,00**

vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel

Escalope from veal
with parsley potatoes and cranberry jam



Hausgemachte Paprika Wurst (A, G, M) **16,50**

mit Knoblauchbrot, Senf und Krautsalat

Homemade paprika sausage

with garlic bread, mustard and coleslaw

Spinat Knödel (2 Stk.) VEGGIE (A, C, G) **17,00**

mit Ratatouille, Parmesan und Vogerlsalat

Spinach dumplings (2 pc.)

with ratatouille, parmesan and lamb's lettuce

Holzofenknödel „AlteSchmiede“ (2 Stk.) (A, C, G, H, O) **18,00**

Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen, cremiges Spitzkraut, Gemüsewürfel, Bratensaft und Vogerlsalat

„AlteSchmiede“ dumplings (2 pc.)

Potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds, creamy pointed cabbage, diced vegetables, gravy and lamb's lettuce

Pinzgauer Kasnock'n VEGGIE (A, C, G) **18,00**

solange der Vorrat reicht

Pinzgau cheese spaetzle

while stocks last

Ofenfrischer Krustenbraten (A, G) **19,50**

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bräusaftl

Oven-fresh crusty roast

with sauerkraut, bread dumplings and gravy

Ungarisches Pustagulasch (C) **21,00**

mit Kartoffeln, Spiegelei und Würstelgarnitur

Hungarian pustagoulash

with potatoes, fried egg and sausage garnish

Tiroler Gröstl (veggie oder mit Fleisch) (C) **21,00**

allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat

Tyrol gröstl (veggie or with meat)

all kinds of roast meat with roasted potatoes, fried egg and small green salad

Beef Burger (A, C, G, H, L, M, N) **23,00**

vom Salzburger Stier im Brioche mit Cheddar Käse, Cocktail Sauce, Salat, Zwiebeln und Tomaten

Beef Burger

of Salzburg bull in a brioche with cheddar cheese, cocktail sauce, lettuce, onions and tomatoes



BBQ Rumpsteak

KARTOFFELECKE | POTATO CORNER

- Kartoffelrösti** **VEGGIE** (G) **13,00**
mit Grillgemüse nach Saison, Sauerrahm und Rucola
Potato Rösti
with seasonal grilled vegetables, sour cream and rocket
- Ofenkartoffel** **VEGGIE** (G) **14,00**
mit Sommergemüse nach Saison und Sauerrahm
Baked potato
with seasonal summer vegetables and sour cream
- oder mit gebratene Rinderrücken Streifen **24,00**
or with grilled beef stripes
- Gemüse-Kartoffel-Pfandl** **VEGAN** (F) **18,00**
mit gebratenem Tofu und Chiligemüse nach Saison
Vegetable and potato pan
with fried tofu and seasonal chili vegetables

SCHMIEDE KUCHL | SCHMIEDE KITCHEN

- Blumenkohl** **VEGGIE** (A, G) **15,00**
mit Butterbrösel und Petersilienkartoffeln
Cauliflower
with butter crumbs and parsley potato
- Lady Steak vom Salzburger Stier (180g)** (G, M) **28,00**
mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce
Lady Steak from Salzburg ox
with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce
- BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier (250g)** (G, M) **35,00**
mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce
BBQ sirloin steak from Salzburg ox
with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce

DESSERTS

Hausgemachte Palatschinke (1 Stk.) (A, C, G, H) **7,00**

gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade (1 pc.)

Homemade pancake

filled with Nutella or apricot jam

Beeren-Buttermilch-Schnitte (A, C, G) **7,00**

Berry buttermilk cake

Sachertorte (A, C, G) **7,50**

mit Schlagobers

Sacher cake

with whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O) **9,00**

mit Schlagobers, Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce

Homemade apple strudel

with whipped cream, scoop of vanilla ice cream or vanilla sauce

Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G, O) **15,00**

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared pancakes

served with stewed plums and apple puree



EISBECHER | ICE CREAM

„Paw Patrol“ Kindereis (A, G, F, H) **5,00**

Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Schlagobers und Waffel

Vanilla and strawberry ice cream with whipped cream and waffle

Affogato (G) **5,00**

mit Espresso Eis

with espresso ice cream

Dreierlei Sorbet **6,90**

mit Waldbeeren (laktose- und glutenfrei)

Three kinds of sorbet

with wild berries (lactose and gluten free)

Nuss mit Schuss (A, H, G) **7,00**

Nusseis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Schlagobers und Waffeln (alkoholhaltig)

Nut ice cream with caramelized walnuts, nut liqueur, whipped cream and waffles (alcoholic)

Steirischer Eisbecher (A, G, H) **7,90**

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln

Styrian sundae

Vanilla ice cream with pumpkin seeds oil, pumpkin seeds brittle, whipped cream and waffles

Coupe Dänemark (A, G, F) **7,90**

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schlagobers und Waffeln

Coupe Denmark

Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and waffles

Eiskaffe | Eisschokolade (A, G) **7,90**

gerührt, mit Vanilleeis, Schlagobers und Waffel

Iced coffee | iced chocolate

stirred, with vanilla ice cream, whipped cream and waffle

Heiße Liebe (A, G) **7,90**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln

Vanilla ice cream with hot raspberry ragout, whipped cream and waffles

Gemischtes Eis (G) **7,90**


Mixed ice cream

LEKTURE FÜR SPÄTER

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede