

Ein herzliches Größ Gott

BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

Minibak

Sy i Maria

NIKOLA

MARCEL

SABRINA OH!

Wir bedanken uns bei unseren
Lieferanten, Bauern und Nachbarn
für die stets höchste Qualität unserer Produkte

Metzgerei Rettensteiner - Pongauer Wild, Schwein, Rind

Riesbauer - Kalb

Schreckbauer - Lamm und Rind

Erdäpfel - Schmidt

Biohof Gschwendt - Getreide und Bohnen

Salzburger Land - Milchprodukte

Grüll - Kaviar

und viele mehr ...

zum Starten empfehlen wir

Sekt & Preiselbeer 7,50
Alpen Mojito 8,50
Grüner Veltliner Sekt 4,50
Uhudler Frizzante 4,50
roter Wermut Spritzer 6,50
Salzquell * Kaltenhausen

ALKOHOLFREI

hausgemachtes Kracherl 4,50
Gelber Muskateller Traubensaft aus dem Traisental 4,90
Gin Tonic mit Rosmarin * Gin „nullo“ vom Grünegg aus Dienten 7,50
Verjus Aperio vom Weingut Tement 4,50

BürglHöh WEIN SELEKTIONEN

Rose vom Blaufränkisch 2025
Pia Strehn - Burgenland 28,80
1/8l 4,80

Cuvee CS BF ZW 2023
Gager * Burgenland 34,80
1/8l 5,80

Grüner Veltliner 2024
DAC Kellersélection
Norbert Bauer - Weinviertel 27,60
1/8l 4,60

Suppen

kräftige Rindsuppe wahlweise
mit FRITTATEN, GÄNSELEBERKNÖDEL
FLEISCHSTRUDEL oder KASPRESSKNÖDEL 5,50

die FISCHSUPPE klein 8,-

Vorspeisen

STÖR KAVIAR vom Grill 25,-
10g mit Butters toast
Walter Grills Empfehlung 2 cl Kaviar vodka 6,50

ZUM STARTEN
Hausspeck * Wildwurst * Bauernbrot * Kren
klein 12,- groß 14,-

SAIBLING in der Brennnnesselpanade 16,-
Erdäpfelsalat * Löwenzahn * Liebstöcklmayo

CARPACCIO vom Pongauer HIRSCH 16,-
Rucola * Bergkäse * Hausbrot



gemischter SALATTeller 5,50



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,90

Wirtshausklassiker

Original WIENER SCHNITZEL vom Riesbauer KALB aus Werfen 29,-
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN 17,-
Pommes * Preiselbeeren

CORDON BLEU 18,50
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse * Pommes * Preiselbeeren



BOWL 18,-
Basmatireis * Gänfeldbohnen * buntes Gemüse * Körndl * Sojadip

BOWL & FISCHFILETS 28,-

hausgemachte BANDNUDELN 15,50
mit WILDSUGO oder  PARADEISER * Bergkäse

SALATSCHÜSSEL mit gemischten Salaten der Saison 15,50
Hausdressing * gebackene PUTENSTREIFEN



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

FISCH * MENÜ



FISCHSUPPE 8,-

Lachsforelle und Saibling vom Hausteich - Haidberg



LACHSFORELLENFILET gebraten 30,-

Erdäpfelstampf * Gemüse * Kräuter



MARILLENKNÖDEL

1 Stück 8,50

3 Gänge 45,-

mit Weinbegleitung 60,-



BIEREMPFEHLUNG

Salzquell aus dem Hofbräu Kaltenhausen
mit feiner Bergsalznote 0,3l 5,40

SOMMER * MENÜ

SAIBLING in der Brennnesselpanade 16,-
Erdäpfelsalat * Löwenzahn * Liebstöcklmayo

ZWIEBELROSTBRATEN * rosa gebraten 32,-
Erdäpfellasagne * Gemüse * Zwiebel

SCHOKOLADE 12,-
Schokomousse * Schokotarte * Parfait * Fruchtragout

3 Gänge 58,-
mit Weinbegleitung 73,-

Die Lachsforellen und Saiblinge wachsen in
Bestem Hochkönig Bergwasser auf 1278 Höhenmeter
am Kammererköpfl

für Naschkatzen

MARILLENKNÖDEL

1 Stück 8,50 2 Stück 12,50

3 Stück 16,50

1 Kugel Vanilleeis 1,70

NATURJOGHURT 9,50

Frucht * Vanilleeis * Schlagobers

SCHOKOLADE 12,-

Schokomousse * Parfait * Schokotarte * Fruchtragout

AFFOGATO 5,50

Espresso * Vanilleeis

4 x WEICHKÄSE 10,-

Chutney * Hausbrot

für kleine NASCHKATZEN

1 Kugel SCHOKOMOUSSE 4,90

1 VOGELBEER PRALINE * hausgemacht 1,20

2 Stück WEICHKÄSE 6,-

Täglich hausgemachte Torten und Eiskreationen!