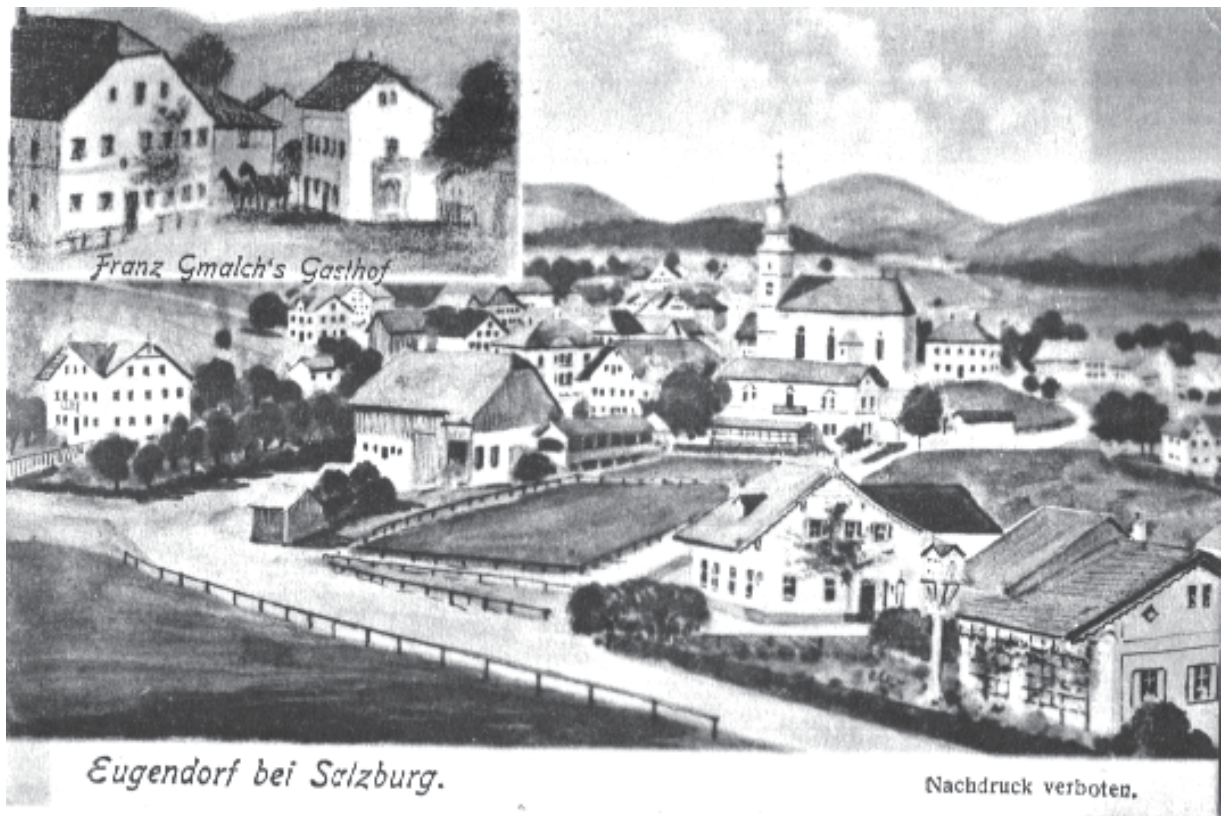


★★★★  
**Landgasthof  
Holznerwirt  
Fam. Bimminger**



# Speisenkarte



## Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten	€3,00
Fleischstrudelsuppe	€3,00
Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel	€3,30
Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art"	€3,40

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	€7,60
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	€6,90
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola	€8,90
Bunt gemischte Blattsalatschüssel	€5,80

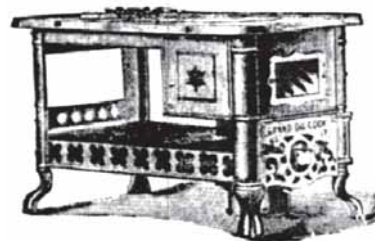


## Vegetarisches

Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat	€7,90
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfentenfülle) mit brauner Butter und Parmesan	€9,60
Gemüseplatte mit Spiegelei	€10,20

## Fische und Geflügel

Forelle frisch gefangen, mit Petersilerdäpfeln	
- Müllerin Art	€13,90
- Blau, mit zerlassener Butter	€13,90
- gebraten mit Mandeln	€13,90
1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat	€10,20
Truthahnschnitzel mit Käse überbacken, Petersilerdäpfeln	€11,10



## Immer wieder gut

Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilerdäpfeln	€9,20
Champignon-Rahmschnitzel mit Nockerl	€11,40
Zwiebelrostbraten (Beiried), Petersilerdäpfeln	€13,20
Grillteller mit Kräuterbutter, Hommes frites, Gemüse	€12,40
Cordon bleu (vom Kalb) mit Petersilerdäpfeln	€13,20
Pfeffertopf auf Reis mit Currysauce und Früchten	€12,40
Hausgemachte Lasagne mit grünem Salat	€9,80

- Inklusivpreise -  
Gedeck €2,00

# Heut gibt's

## Vorspeisen

Aberseer Schafskäseschmankerl mit Balsamicoscharlotten und Blattsalat	€7,60
Mild geräucherte Flugentenbrust mit Waldorfsalat, Soße Cumberland und Vogelsalat	€7,40
Erdäpfel-Vogelsalat mit gebratenem Speck	€6,20
Spargel mit Prosciutto "San Daniele", Soße Hollandaise und Erdäpfeln	€9,90

## Suppen

Rindsuppe mit Lammstrudel	€3,20
Bärlauchrahmsuppe mit Vollkorncroutons	€3,60

## Vom Lamm, Kitz und Schaf

Gebackenes Osterkitz, Kräutersoße, Erdäpfel-Vogelsalat	€16,20
Rosa gebratenes Lammkarree mit gebackenen Polenta und Paprikagemüse	€15,90
Lungauer Schöpferlamm mit gebratenem Gemüse und Serviettenknödel	€12,20
Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch-Thymiansaft, Erdäpfelgratin	€13,20
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Rosmariansaft, Kräuterrisotto und Zucchini-gemüse	€15,90
Geröstete Kitzleber mit Balsamico-Salbeisajt, Reis	€14,60
Rahmbecher vom Osterkitz mit Semmelknödel	€8,90
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	€13,90
Spargel mit Soße Hollandaise und gebratenes Kalbsries mit Natursajt, Rosmarinerdäpfeln	€14,80
Rosa gebratene Beiriedschnitte vom Jungerind mit Bärlauchbutter, Marktgemüse und Erdäpfelroulade	€15,90
Bärlauchknödel mit brauner Butter und Parmesan, Hauptsalat	€8,60
Saiblingsfilet geschmortem Fenchel-Tomatengemüse, Sesamerdäpfeln	€14,20
Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel, bunter Blattsalat	€15,20

## Nachspeisen

Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	€4,40
Kipfelschmarrn mit marinierten Erdbeeren	€7,60
Grießflammerie mit Himbeermark und Schlagobers	€4,80
Pralinenparfait mit Moccacreme und Schlagobers	€4,70
Dessert-Schmankerlvariation	€7,80

## Apertif

Hausgemachter Kellersekt	€4,00
Prosecco di Conegliano	€3,00
Frisch gepresster Orangensaft	€3,00
Pfiff Veltius vom Fass	€2,60

## Vorspeisen

Schwamkbrotter "Rund um den Fisch"	€10,40
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	€7,80
Sulz von Räucherfischen mit pikanter Krebbsmarinade, rote Rüben	€6,90
Carpaccio vom Thunfisch mit eingelegtem Ingwer und Rucola	€10,20
Bunter Blattsalat mit gebratenen Meeresfrüchten und Garnelen	€8,20
Hausgemachte Tintenfischtascherl mit Krabben gefüllt, Safransauce	€8,60

## Suppen

Pikante Eintopf von Edelfischen nach Art des Hauses	€4,20
Fischrahmsuppe mit Lauchweckerl	€3,80

## Hauptgerichte

Breite Nudeln mit getrockneten Tomaten, Olive und gebratenen Baby-Tintenfischen	€12,20
Gebratenes Landerfilet auf Balsamico-Specklinse, Petersilerdäpfeln	€13,40
Geldbrasse mit Olive, Kräutern und Tomaten in Olivenöl gebraten, Sesamerdäpfeln	€13,90
Gebratene Saiblingsfilets auf feinen Nudeln mit Krebscham, Zuckerrübenschnitten	€14,60
Waldbarsch mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten, Petersilerdäpfeln	€13,80
Miesmuscheln im Weißwein-Kräutersud, Knoblauchbrat	€12,80

Wallerschnitzel (Gebratenes Wallerfilet und Wallerknusdel in der Wallersuppe, Wurzelgemüse)	€13,90
Rosa gebratenes Thunfischsteak auf Zitronenbittersoße, gebratene Erdäpfelscheiben	€16,90
Medaillons von der Lachsforelle auf Zucchini Gemüse, Kräuterrisotto	€13,90
Gebackenes Barschfilet mit Erdäpfel- Vogelsalat und Kräutersoße	€11,80
Riesengarnelen in Butter mit Kräutern gebraten, Knoblauchbrot	€14,40
Milchreis mit Blattspinat im Blätterteigmantel, bunter Salat	€15,20
Forelle - frisch gefangen	
... Müllerin Art, mit Petersilerdäpfeln	€13,90
... Blau, mit Salzkartoffeln	€13,90

### Kuchenspeisen

Grießbällchen mit Himbeermark und Schlagsobas	€4,80
Gebackene Zimttecken mit Vanillesoße, Schlagsobas	€4,70
Granatapfelparfait mit Zitronen-Joghurtsoße und Schlagsobas	€4,70
Topfenstrudel mit Vanillesoße	€4,40
Dessert-Schwammerlteller	€7,60

### Neu der Tageskarte

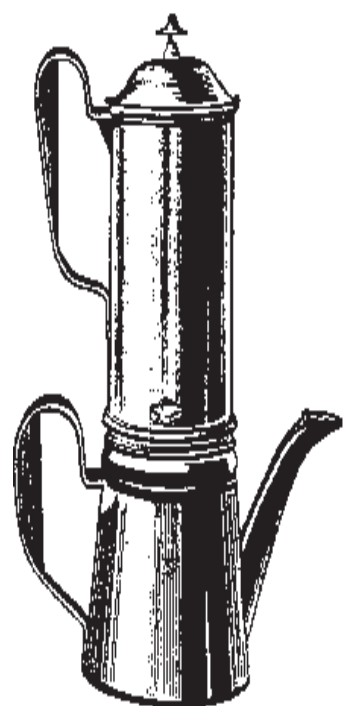
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schmittlauchsoße und Apfelkren	€13,90
Rosa gebratene Beiriedschmitte mit Pfeffersoße, feine Nudeln und Gemüse	€15,90
Rindroulade vom hauseigenen Hochlandstier in legierter Natursoße, Gemüse und Serviettenknusdel	€8,90

## Eis

Walnusseis mit Wodka und Zwetschkenröster	€4,80
Vanilleeis mit heißer Schokolade	€4,50
Birne Helene	€4,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€4,60
Wiener Eiskaffee	€4,50
Bananensplit	€4,50
Früchteisbecher mit Likör	€4,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers	€3,80



## Einem besonderen Kaffee



Häferlkaffee (leichter Kaffee mit Milch und Schlagobers)	€2,70
Cappuccino (kleiner Espresso mit heißer Milch und Milchschaum)	€2,60
Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)	€4,20
Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)	€3,90
Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)	€4,20
Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)	€2,70
Cafe Latte (kleiner Espresso mit heißer Milch und Milchschaum)	€2,90
Melange (einfacher Espresso mit Milchschaum)	€2,40
Macchiato (kurzer Espresso mit Milchschaum)	€2,30
Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz)	€3,90
Verlängerter	€2,30
Großer Brauner	€2,70
Kleiner Brauner	€2,20
Heiße Schokolade	€2,30

## Tee's

Früchte, Blüten, Hagebutte, Blutorange	€2,00
Grüner, Schwarzer, Earl Grey	€2,00
Kamille, Pfefferminz, Kräuter	€2,00



## Nachspeisen

Schokolademoussé nach Oma's Rezept	€5,20
Mohr im Hemd	€4,80
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€7,40
Palatschinke mit Marillenmarmelade	€3,20
... 2 Stück	€4,80
Palatschinke mit Preiselbeeren	€3,60
... 2 Stück	€5,60
Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)	€5,20
... 2 Stück	€7,20

## Salate

Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fiolen, Ziegenkäse)	€7,20
Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße	€7,90
Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten	€7,60
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel	€7,60
Steirischer Salat mit Putenbruststücken im Kürbiskernmantel, Kernöl	€8,90

## Kalte Speisen

Jausenbrettl	€7,60
Gemischte Speckplatte	€7,60
Essigwurst von der Knacker	€5,60
Hauszulz mit Zwiebel	€5,60
Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl	€6,80
Schweizer Wurstsalat	€5,60
Semmel	€0,60
Kornspitz	€0,90

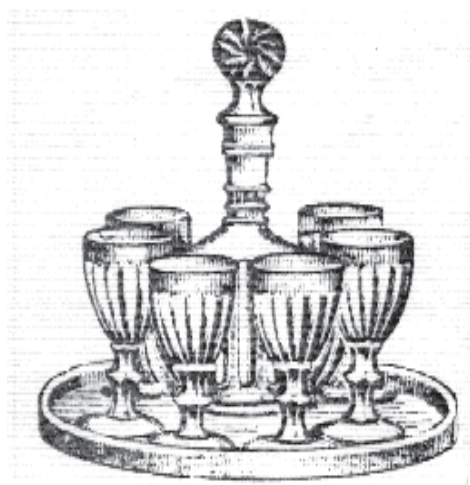


Zu allen kalten Speisen und Salaten  
servieren wir Brot und Gebäck

# Spirituosen

## Schnäpse und Brände aus der Umgebung

Salzburger Bauernobstler	€2,20
Marillenschnaps	€2,50
Haferschnaps	€2,50
Vogelbeerschnaps Ernte 98	€3,50
Williams-Birnen Schnaps Ernte 99	€3,10
Himbeerschnaps Ernte 97	€3,90
Holunderschnaps Ernte 97	€3,70
Schwarzer Ribiselschnaps	€3,90
Bauernzwetschkerner mit Frucht	€3,70
Angesetzter Nußschnaps	€2,70
Selleriefeinbrand 1997	€3,20
Tomatenfeinbrand 2006	€3,20
Ananasfeinbrand 2000	€6,80
Topinapur - Süßkartoffel 2005	€3,50
Zirbenschnaps	€2,90
Walnußgeist	€2,70

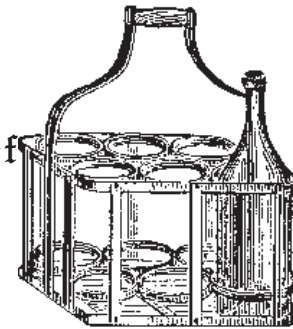


## Edelbrände vom Kernobst

Williams Christ, Johann Zieser, Riegersburg	€7,20
Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€4,60
Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€3,90
Williams, Jöbstl, Wernersdorf	€3,40
Williams, Gölles, Riegersburg	€3,90
Rote Williams 2002, Privatreserbe, Markus Wieser, Mösendorf	€5,90
Kletzenbirnen, Hans Reisetbauer, Axberg	€4,20
Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,60
Apfelquitte 2002, Privatreserbe, Markus Wieser, Mösendorf	€4,20
Quitte, Johann Zieser, Riegersburg	€5,50
Quitte 2000, Herzstück, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€5,20
Alter Apfel, Gölles, Riegersburg	€4,50
Grabensteiner Apfel 1999, Schnapsbrennerei Rochelt, Fritzens	€8,20
Glockenapfel, Johann Zieser, Riegersburg	€5,60

## Edelbrände von Beeren

Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,60
Himbeere, Gölles, Riegersburg	€6,20
Himbeere, Dr. Paul Schöller, Elzarn	€3,40
Bio Himbeere, Josef Hochmaier, Mallern	€6,20
Heidelbeeren, Dr. Paul Schöller, Elzarn	€3,80
Holunder, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,50
Holler, Gölles, Riegersburg	€5,40
Schwarze Ribisel, Markus Wieser, Mösendorf	€5,80
Johannisbeer, Johann Zieser, Riegersburg	€7,20
Vogelbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,80
Vogelbeere, Gölles, Riegersburg	€5,60
Elsbeerbrand, Hans Reisetbauer, Axberg	€16,20



## Edelbrände vom Steinobst

Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€3,90
Pfirsich, Gölles, Riegersburg	€3,80
Marillenbrand, Jöbstl, Wernersdorf	€3,40
Marille 2003, Markus Wieser, Mösendorf	€3,80
Riegersburger Kirsch 1988, Johann Zieser, Riegersburg	€5,40
Weichsel, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€4,90
Kirschen, Dr. Paul Schöller, Elzarn	€3,60
Weichsel, Schnapsbrennerei Rochelt, Fritzens	€8,90
Weichsel, Hans Reisetbauer, Axberg	€4,80
Kirsche, Hans Reisetbauer, Axberg	€4,80
Wildkirsche, Hans Reisetbauer, Axberg	€7,90
Kriecherl (Wildpflaume), Obstbrennerei Gölles, Riegersburg	€4,50
Zwetschke, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€4,60
Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg	€4,80
Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg	€5,20
Schokolade "Choc", Mozart Distillerie, Salzburg	€4,80
Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden	€3,70
Bio-Dirndl, Josef Hochmaier, Mallern	€5,60

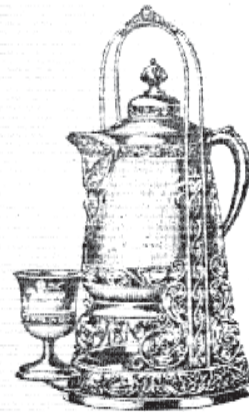
# Zum Abschluss

## Grappa / Tresterbrand

Grappa di Tignanello, Antinori, Firenze	€4,00
Grappa di Barolo Buissa, Brunotto, Alba	€3,90
Grappa Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri	€4,20
Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri	€4,50
Grappa di Merlot, Nonino, Friaul	€3,80
Grappa di Casa	€2,80
Chardonnay, Markus Wieser, Wösendorf	€4,10
Cabernet, Markus Wieser, Wösendorf	€4,10

## Cognac / Armanac

Remy Martin XO, Extra	€7,90
Babidob Classic VSOP	€4,50
Louis Roger XO	€6,90
Baron Otard VSOP	€3,40
Bowen XO, 18 Jahre	€5,20
Armanac Samalens XO, 12 Jahre	€4,80
Armanac Laugade 1971, Bas Armanac	€6,70
Armanac Laugade 1969, Bas Armanac	€6,90



## Whisky

Johnnie Walker, Red Label - Old Scotch Whisky	€2,30
Jack Daniel's - Sour Mash Whiskey	€2,30
Jim Beam Kentucky Straight - Bourbon Whiskey	€2,30
Macallan, Single Highland Malt, 12 years	€4,50
Oban, Single West Highland Malt, 14 years	€4,20
Aberlour a'bunadh, Single Speyside Malt, non chill-filtered	€4,70
Midleton very rare, Irish Whiskey, filled in year 2000	€6,70
Dalwhinnie, Single Highland Malt, 15 years	€4,90
Talisker, Single Islay Malt	€4,80
Auchentoshan, Single Lowland Malt, 10 years	€4,60
Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years	€4,80
Glenfiddich special reserve, Single Malt, 12 years	€3,60

# Rauchwaren

## Cigarren

**Romeo y Julieta Churchills - Cuba (Julieta No 2)** €21,60  
Starker Geschmack mit viel Bouquet und markanten Aromen

**Cohiba Robusto - Cuba (Robustos)** €22,70  
Exklusive Cigarre, deren Tabake durch eine dritte Fermentation zur vollen Reife gelangen

**Hoyo de Monterrey Double Corona - Cuba (Prominente)** €21,10  
Komplexe Edelholz- Honig-Aromen, füllig cremiger Geschmack – mittelstark

**Montecristo No 2 - Cuba (Pyramides)** €16,20  
Kraftvoll und stark, eine Cigarre für versierte Raucher. Der von Beginn an erdig-zedrige Geschmack findet immer mehr Liebhaber

**Regas Robaina Famosos - Cuba (Hermoso No 4)** €11,90  
Körperreich und stark, mit gutem Brandverhalten.  
Duftnoten von jungem zedrigem Holz verwöhnen den Gaumen.

**Bolivar Royal Coronas - Cuba (Robustos)** €11,30  
Kräftiger komplexer Geschmack, mit erdigen Holzaromen

**Davidoff Tubos No 2 - Dom. Rep. (Corona Especial)** €16,80  
Cigarre für alle Gelegenheiten, leicht und angenehm zu rauchen

**Davidoff Millenium Blend - Dom. Rep. (Robusto)** €16,80  
Etwas kräftiger als von Davidoff gewohnt, perfekt gerollt, mittelstark und aromareich. „Cigar of the year 2001“

**Davidoff Grand Cru No 3 - Dom. Rep. (Corona)** €15,40  
Das breite Aromaspektrum entfaltet sich sofort nach dem Anzünden

**Macanudo Hampton Court - Dom. Rep. (Corona)** €12,20  
Angenehm milder Rauchgenuss mit floraler Note

**Avo Xo Trio Intermezzo - Dom. Rep. (Robusto)** €9,80  
Wurde bei einem internationalen Cigarrentasting der Zeitschrift Pipe and Cigar mit 4 von 5 möglichen Punkten ausgezeichnet - leicht

## Cigarillos

**Cohiba -Cuba** €1,00

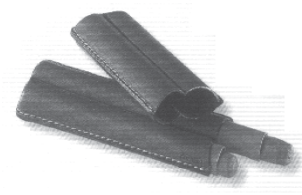
**Montecristo -Cuba** €1,00

**Davidoff mini Cigarillo Light - Schweiz** €1,00

**Nobel Petit Small Cigars Light - Dänemark** €0,80

**Dannemann Moods - Deutschland** €0,80

**Dannemann Special - Deutschland** €0,80



# Getränke

## Bier vom Fass

1/2 lt. Zipfer Märzen Bier	€3,20
1/3 lt. Zipfer Märzen Bier	€2,60
0,2 lt. Zipfer Märzen Bier	€2,30
1/2 lt. Gösser Naturradler	€3,20
1/3 lt. Gösser Naturradler	€2,60
1/3 lt. Veltins Pils	€3,20
0,2 lt. Veltins Pils	€2,60



## Flaschenbier

1/2 lt. Clausthaler alkoholfrei	€3,20
1/2 lt. Doppelmalz dunkel	€3,20
1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei	€3,60
1/2 lt. Erdinger, helles Hefeweißbier	€3,40
1/2 lt. Erdinger, dunkles Hefeweißbier	€3,40
1/2 lt. Erdinger, "Urweisse"	€3,40
1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier	€3,40

## Mineralwässer

0,35 lt. Jubina prickelnd, mild oder still	€2,10
0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still	€3,60



## Erfrischungsgetränke

0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler	€2,10
0,40 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)	€2,80
0,40 lt. Spezi	€3,20
0,20 lt. Tonic Water, Bitter Lemon	€2,80
0,25 lt. Soda	€1,00
0,25 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda	€1,60
0,25 lt. Hollunderblüten Soda	€1,80

## Fruchtsäfte

0,25 lt. Apfelsaft, Orangensaft	€2,10
0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit Sodawasser)	€3,20
0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit belebtem Quellwasser)	€2,70
0,25 lt. Naturtrüber Apfelsaft	€2,60
0,25 lt. Naturtrüber Apfel-Hollersaft	€2,80
0,20 lt. Pago Johannisbeersaft	€2,60
0,20 lt. Pago Multivitaminensaft, Ananassaft	€2,60
0,20 lt. Pago Marillennektar, Mangonektar	€2,60
0,20 lt. Pago Erdbeer Cocktail	€2,60
0,20 lt. Pago Orangen-Karotten-Zitrone, Tomatensaft	€2,60
0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)	€3,60
0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)	€3,10

## Schankweine

1/8 lt. Grüner Veltliner, J. Jamek, Wachau	€2,30
1/8 lt. Grüner Veltliner, M. Stauber, Weinviertel	€2,00
1/8 lt. Welschriesling, F.&M. Holz, Südsteiermark	€2,30
1/8 lt. Zweigelt, H. Renner, Neusiedlersee-Hügelland	€2,00
1/4 lt. Gespritzter	€2,50
1/4 lt. Sommer - Gespritzter	€2,20
1/2 lt. Kremstaler Bauernmost	€2,80
... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine	

## Sekt/Champagner

0,75 lt. Hochriegel trocken/halbsüß	€23,00
0,35 lt. Hochriegel trocken	€13,40
0,75 lt. Schlumberger Sparkling Brut	€28,00
0,20 lt. Schlumberger Sparkling Brut	€8,00
0,75 lt. Champagner "Reube Clicquot Monsardin"	€64,00
0,20 lt. Champagner "Reube Clicquot Monsardin"	€26,00
0,75 lt. Moët & Chandon, Brut Impérial	€69,00

