

Kaltes zum Gustieren

Carpaccio vom „Salzburger Hochlandrind“ (A,G,H)
mit eingelegten Steinpilzen und Eierschwammerln,
dazu Parmesan und Pinienkerne und Knoblauchbaguette

Beef Tartare (A,G,M,C)
vom heimischen Jungstier, fein garniert mit Toast und Butter
120 g

Burrata & Tomaten (A,G,H)
mit Oliven und mariniertem Ruccolasalat und Knoblauchbaguette



Aus dem Suppentopf

Cappuccino vom Muskatkürbis (A,G,H, L)
mit Grissini und Kürbiskrokant

Kräftige Tafelspitzbouillon (L) mit Nudeln (A, C, G)
oder mit Kaspressknödel (A, C, G)
Gemüsebrühe (L) mit Frittaten (A, C, G)



Altwiener Suppentopf (A, C, L)
klare Rindsuppe, mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse, Würstchen

Vegetarische Gerichte



Gemüsepfanne (G)
mit Kichererbsen und Ziegenkäse

Bunte Blattsalate mit gebratenem Schafskäse (A, C, G, H)
auf Balsamicodressing, mit Kürbiskernen, rote Bete, Feigen

Ofenkartoffel (G)
mit Sauerrahmsauce, Gemüse

Spezialitäten des Hauses



Zehnerkar Grillteller (G, O)

verschiedene Sorten saftig gegrilltes Fleisch mit Speck und Würstel,
dazu Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites

Wildererspieß (G)

mariniertes Fleisch mit Schwammerlsauce und Petersilienkartoffel,
Salatgarnitur, Schnapserl

„Tauerngeheimnis“ (A,C,G)

für 2 Personen!

Verschiedene Sorten von saftig gegrilltem und paniertem Fleisch:
Rind, Schwein, Pute, Grillwürstel.
Als Beilagen Pommes frites und verschiedene Salate,
herzhafte Natursauce...
„feurig serviert!“

Unsere Hauptgerichte

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken (A,C,G)

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
vom Schwein
von Kalb

Cordon Bleu vom Kalb (A, C, G)

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten (A, G, M)

mit Kroketten und Speckbohnen

Rosa Barbarieentenbrust (C,G)

in Thymianjus, Rahmwirsing und Süßkartoffeln

Gebratenes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern (D,G)

mit Petersilienkartoffeln und Babygemüse

Gebratenes Zanderfilet (D,G)

mit Pfannengemüse, Süßkartoffel und Kräuterbutter



Rinderfiletsteak (C,G,M)

220 Gramm Rohgewicht

Mit Röstgemüse, Ofenkartoffel und Kräuterbutter
oder

mit Pfeffersauce von grünem Pfeffer,
Rösti und Babygemüse

Chateaubriand (G,L)

ca. 500 – 550 Gramm, für 2 Personen

mit Sauce Bearnaise, Salatbouquet, Pommes frites und Gemüse

Spezial – Salate

Zehnerkar`s Chefsalat (A, B)

knackige Salate mit gegrillten Putenstreifen,

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Shrimps, Speck, Brotchips

Bunte Blattsalate mit Schafskäse (A, C, G, H)



auf Balsamicodressing, mit Kürbiskernen, rote Bete, Feigen

Steirischer Backhendlsalat (A, C, H)

gebackene Maishendlbrust auf Kartoffel-Vogerl-Gurkensalat,

gebratener Speck, mit Kernöldressing und Kürbiskernen

Gourmetsalat (A, C, H)

verschiedene Blattsalate mit gebratenem Rinderfilet und

Süßkartoffelchips, Pinienkerne und Parmesanspäne

Bunt gemischter Salat

klein

groß

Knoblauchbaguette (A, G)



Pasta und mehr...

Pappardelle Surf & Turf (A,B,C,G)

Rinderfilet, Riesengarnelen, Kapern, Parmesan

Lasagne al forno (A, C, G,L)

Pappardelle aglio olio (A, B, C, G)

mit Riesengarnelen, Zucchini, Paprika und Parmesan

Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce (A,C,G,L)

Dessert

Kaiserschmarrn (A, C, G)

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel nach Omas Art (A, C, G,H)

mit Sahne (A, C, G)

mit Eis und Vanillesauce (A, C, G)

Marillenpalatschinken (A, C, G)

mit hausgemachter Marillenmarmelade, 2 Stück

Eispalatschinken (A, C, G, H)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Mandelsplitter, 1 Stk.



Auserlesene Käsesorten
aus der Region Biosphärenpark Lungau

Käsevariation auf Zirbenholz (A, G)

fein garniert, mit Butter und Gebäck

große Portion

kleine Portion

Frühstücken im Zehnerkar

Kaffee, Tee oder Kakao, gemischtes Gebäck, Butter,
Marmelade, Schinken und Käse, Ei nach Wunsch,
Obst, Müsli, Orangensaft uvm.

(täglich von 7.30 – 10.00, bitte um Tischreservierung)

Essen im Weinkeller

Sie sind eine Gruppe von 6 bis 12 Personen und wollen einen unvergesslichen Abend in toller Atmosphäre verbringen? Vielleicht haben wir die richtige Location für Sie!

