

STANDARDKARTE



SUPPE & VORSPEISEN

hausgemachte

RINDSUPPE mit Frittaten 3,60

hausgemachte

RINDSUPPE mit Kaspressknödel 4,60

FISCHSCHAUMSUPPE

von edlen Fischen aus dem Salzkammergut mit feiner
Currynote und Spinattascherl 7,20

ZIEGENKÄSE

karamellisiert mit Lavendelhonig
auf Rote Rüben Carpaccio
und Kernölpesto 8,90

ENTENBRUST

zart rosa, mit feiner Rosmarin Räuchernote,
auf fermentiertem Wurzelgemüse, Kernölmayonnaise
und gebeiztem Eidotter 9,40

ANTIPASTI BRETT

hausgem. Antipasti, friulanische Salami,
Rohschinken, erlesener Käse, dazu Weißbrot 12,40

STANDARDKARTE



JAUSE & CO

HUMMUS

hausgemachter Kichererbsenaufstrich
mit Oliven und Fladenbrot 5,60

BÜFFELMOZZARELLA

in Zitronenmarinade
mit gepickelten Paradeisern und Ciabattabrot 7,20

KASBROT

reichlich belegt mit Bierkäse und Gouda,
fein garniert mit Oliven und Gemüse 6,90

SPECKBROT

hausgeräucherter Speck,
reichlich garniert mit Essiggemüse,
dazu hausgemachter Senf 7,20

WEIßWÜRSTEL

im Topf serviert
mit süßem Senf und Brezn 7,20

POMMES FRITZ

hausgemachte, von Hand geschnittene Pommes
mit Cocktailsauce oder Ketchup 4,80

STANDARDKARTE



HAUPTSPEISEN

TRIP TRAP STEAK

seltener Steakschnitt aus dem "Bürgermeisterstück"
rosa gebraten,
mit feinem Grillgemüse, hausgemachten Pommes,
Rotweinbutter und Rote Rüben Ursalz 21,20

"WILDE WILMA"

Hirsch Burger
feinstes Hirschfleisch Pettie im Grahamburger mit geröstetem
Speck, frischem Gemüse und Salat, dazu Cocktailsauce und
handgeschnittene Pommes 14,60

SIRIUSKOGEL BOSNA

Metzger Bratwurst mit Curry, Zwiebel, Senf und Ketchup,
in getoastetem Bosnaweckerl, dazu servieren wir Krautsalat 7,20

"VEGANER VITUS"

Veganer Burger
handgedrehte Falafel im Grahamburger,
mit frischem Gemüse, knackigem Salat und
veganer Olivenmayonnaise, dazu Cocktailsauce und
handgeschnittene Pommes 10,20

KICHERERBSENCURRY

allerfeinstes veganes Curry mit Gemüse Allerlei,
dazu Rosinen Couscous 9,20

STANDARDKARTE



DESSERTS

POWIDL POFESEN

unser Mehlspeisen Klassiker mit Zimtzucker und hausgemachtem Zimteis 6,90

MARILLENPALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenröster, fein garniert, dazu cremiges Marillensorbet 6,20

WEIßES SCHOKOMOUSSE

mit schwarzer Schokoerde, dazu Basilikumsorbet und Gin Gurken Gel 7,20

SCHOKO MALHEUR

Schokoküchlein mit flüßigem Schokoladekern, frischem Obst und hausgemachtem Cremeeis 7,20

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Schlagobers 4,60

KAISERSCHMARRN

mit oder ohne Rum Rosinen und Apfelmus 9,20

Zusätzlich zu dieser Standardkarte gibt es
täglich wechselnde Speisen die wir je nach Saison
und frischer Lieferung auf unserer Tageskarte ausschreiben.

Auf dieser Karte findet man
Fleisch-, Fisch-, und Vegetarische-, bzw. Vegane Gerichte.
Sollten sich irgendwelche Wünsche ergeben, steht unser umsichtiges
Servicepersonal jederzeit für Informationen und Beratung bereit.

Allergene und weitere Informationen gerne auf Anfrage!

Am Siriuskogel führen wir in unser Getränkekarte nicht Klassiker sondern auch eine
Vielzahl an hausgemachten Limonaden und Säfte.

Außerdem gibt es eine tolle Weinkarte mit Posten aus ganz Österreich.
Kanappe Zehn verschiedene Biersorten, eine Spirituosenkarte und feinsten
Fairtradekaffee tragen zu einem gelungen kulinarischen Ausflug am Siriuskogel bei.

Christoph Held, samt Team freuen sich, Euch kulinarisch am Siriuskogel zu
verwöhnen!