

Servus bei uns !

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag ab 16 Uhr geöffnet
Warme Küche ab 17.30 Uhr

Samstag und Sonntag Ruhetag

Wir verwenden alle angeführten ALLERGENEN STOFFE.
Trotz hygienisch-sorgfältiger Arbeit können
Kreuzverbindungen nicht ausgeschlossen werden.

Charly und seine Mitarbeiter

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir bei Gruppen
ab ACHT PERSONEN nur mehr
EINE GESAMTRECHNUNG
ausstellen.



Gluten	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnuss	E	Soja	F
Milch	G	Nüsse	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Sulfite	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

Vorspeisen

Carpaccio € 18,20

Balsamicomarinade | Tomaten | Rucola | Parmesan | Knoblauchbaguette
Balsamic marinade | Tomatoes | rocket | fresh parmesan cheese | garlic baguette

ACGO

Warmer Schafkäse € 9,90

im Speckmantel | Rucola | Tomaten | Balsamicomarinade
Feta wrapped in bacon | rocket | tomatoes | balsamic marinade

GO

Gebackene Garnelen (4 Stk.) € 14,20

Sweet-Chili-Sauce
Battered fried prawns | sweet chili sauce

ABCD O

Räucherlachs € 11,50

Knoblibrot | Rucola
Smoked Salmon | Garlic bread | rocket

ADGO

Mozzarellasticks (4 Stk.) € 11,00

Bunte Blattsalate | Kräuterdip
mixed lettuce leaves | herb dip

ACEGMO

Suppen

Grießnockerlsuppe € 5,90

Beef bouillon | semolina dumpling

ACL

Kaspressknödelsuppe € 5,90

Beef bouillon | panfried smashed cheese dumpling

ACGL

Backerbsensuppe € 5,60

Beef bouillon | Backerbsen

ACL

Frittatensuppe € 5,90

Beef bouillon | thinly sliced crêpes

ACGL

Knoblauchrahmsuppe € 5,90

Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup | croûtons

AGL

Tomatensuppe € 5,80

Tomato soup

AL

Gesund und vitaminreich

Alle Salate werden mit French-Dressing (C M O) serviert!

Fassl's Avocadosalat € 16,20

Avocado | Blattsalat | Tomaten | Kürbiskerne | Feta | Ei | Kernöl C M O
Avocado | lettuce leaves | tomatoes | pumpkin seeds | feta | egg | pumpkin seed oil marinade

Oma's Spezialität € 16,20

Hausgemachte Kaspressknödel | großer gemischter Salatteller A C G M O
Homemade smashed cheese dumpling pan fried | mixed salad

Backhendlsalat € 17,80

Gebackene Hühnerbruststreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken A C M O
Kürbiskerne | Kernöl
Baked chicken strips | mixed lettuce | tomatoes | cucumber | pumpkin seed oil dressing

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 17,80

Hühnerstreifen vom Grill | Saisonssalate C M O
Grilled chicken strips | seasonal lettuce

„Marie Antoinette“ € 18,50

Gebratene Rindfleischstreifen | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Ei | A C M O
Mais | Oliven | Knoblauchcroûtons
Grilled beef strips | lettuce | tomatoes | cucumber | corn | olives | egg | garlic croûtons

Garnelensalat € 18,50

Garnelen vom Grill | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zitrone B C D M O R
Grilled king prawns | lettuce | tomatoes | cucumber | lemon

Kleiner gemischter Salat € 6,50

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,80

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 6,20

Small green salad C M O

Tomatensalat Zwiebel | Rucola € 7,80

Balsamico | Olivenöl C M O

Tomato salad | onions | rocket | balsamic vinegar | olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,80

Schnitzel und mehr ...

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals come without any accompanying side dishes
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

Champignon-Rahmschnitzel € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 14,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) | cream sauce

Bauern-Schnitzel € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | mit Ei, CGLO
gebratenem Speck und Käse überbacken
Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese

Schnitzel „Madagaskar“ € 15,50

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) | Pfefferrahmsauce AGLO
Pork schnitzel (not crumbed) | creamy pepper sauce

Rostbraten € 19,00

Rinderschnitzel | Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) | gravy

Jägerrostbraten € 19,50

Hirschschnitzel | Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) AG
Venison schnitzel (not crumbed) | cream sauce with mixed forest mushrooms, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 18,50

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat und Schafkäse | Preiselbeeren ACG
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach | cranberries

Cordon Bleu € 16,50

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt | Preiselbeeren ACG
Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese | cranberries

Wiener Schnitzel € 15,50

vom Schwein nach Wiener Art | Preiselbeeren AC
Crumbed pork schnitzel | cranberries

Wiener Schnitzel € 16,50

vom Huhn nach Wiener Art | Preiselbeeren AC
Crumbed chicken schnitzel | cranberries

**Für eine kleinere Portion
ziehen wir € 1,00 ab.
Smaller portions available for € 1,00 less.**

Hühner-Wrap	€ 17,00
Hühnerfleisch getrocknete Tomaten Lauch Mais Zucchini Kräuter-Dip Salatgarnitur Chicken wrap sun dried tomatoes leek corn zucchini sour cream dip small side salad	AGMO
Spinat-Palatschinken	€ 16,90
Blattspinat Feta mit Sahne und Käse überbacken Spinach crêpes feta topped with cream	ACG
Garnelenspaghetti	€ 18,50
Würzige Tomatensauce (leicht scharf) Scampi Lauch Oliven Zucchini getrocknete Tomaten Parmesan King prawns spicy tomato sauce olives leek zucchini sun dried tomatoes parmesan cheese	ABCDG
Spaghetti Salmone	€ 17,50
Räucherlachs Spinat Lauch Zucchini Rahm Parmesan Smoked salmon spinach leek zucchini creamy sauce parmesan cheese	AGD
„Veggie“-Burger	€ 14,50
Hausgemachter Kaspresknödel Sesambrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Housemade smashed cheese dumpling onions tomatoes lettuce burger sauce white sesame seed bun	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 16,50
Gebackenes Hühnerfilet Sesambrot Zwiebel Tomaten Blattsalat Burgersauce Crumbed chicken filet white sesame seed bun onions tomatoes lettuce burger sauce	ACNG
Hirsch-Burger	€ 16,50
Hausgemachter Hirsch-Burger Käse Zwiebel Tomaten Blattsalat gebratener Speck Burgersauce Sesambrot Venison burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce white sesame seed bun	ACGN
Fasli-Burger „Spezial“	€ 16,50
Hausgemachter Burger Käse Zwiebel Tomaten gebratener Speck Blattsalat Burgersauce Sesambrot Housemade burger cheese onions tomatoes lettuce bacon burger sauce white sesame seed bun	ACGN

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch „medium-rare“,
„medium“ oder „well-done“ gebraten;
Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Filetsteak 250g € 39,00

mit Kräuterbutter G with herb butter Ladies cut 180g € 30,00

Rib-Eyesteak 250g € 35,00

mit Fettauge, dazu Kräuterbutter G with herb butter

Rumpsteak 200g € 25,00

Kräuterbutter G herb butter 300g € 35,00

Medaillons vom Schweinefilet € 18,00

Kräuterbutter G pork filet medaillons | herb butter

Hirsch-Steak 250g € 35,00

Preiselbeeren G venison steak | cranberries

Hühnerfilet „Hawaii“ € 17,80

Gegrilltes Hühnerfilet | überbacken mit Ananas und Käse G
Grilled chicken filet | pineapple | grilled cheese

Grillteller € 18,50

Rind | Schwein | Huhn | hausgemachte Bratwurst | Kräuterbutter | Senf G M
Beef | pork | chicken | home made sausage | herb butter | mustard

Gegrillte Hühnerbrust € 15,00

Kräuterbutter G
Grilled chicken filet | herb butter

**Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen**
*Please note: these meals are served without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

...aus den Gewässern

Lachsforellenfilet* € 17,50

Kräuterbutter grilled filet | herb butter A D G

Zanderfilet* € 17,50

Kräuterbutter grilled perch filet | herb butter A D G

* Trotz sorgfältiger Entgrätung können vereinzelt Gräten nicht ausgeschlossen werden

Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		A C G O	€ 4,60
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	chips	C O	€ 4,20
Petersilkartoffel	potatoes with parsley		€ 4,00
Bratkartoffel nach Art des Hauses	roasted potatoes		€ 4,20
Spaghetti		A C	€ 4,00
Spätzle		A C	€ 4,20
Grillgemüse	grilled vegetables		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	spinach (without garlic)		€ 4,50
Speckbohnen	green beans with bacon		€ 4,50
Knoblauchbrot	garlic bread	A C	€ 4,80
Zwiebelringe im Backteig Kräuter-Dip		A C G	€ 4,80
Onion rings sour cream dip			
Rahmsauce	cream sauce	A G	€ 3,00
Champignonrahmsauce	button mushrooms, cream	A G	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		A G O	€ 4,50
(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)			
Pfefferrahmsauce	creamy pepper sauce	A G	€ 3,50
Natursauce	gravy	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	sour cream dip	G	€ 2,00
Preiselbeeren	cranberries		€ 1,50
Parmesan	parmesan cheese	G	€ 1,50
Brot	bread	A	€ 1,50
Ketchup Mayonnaise Senf pro Portion			€ 0,50

Hits only for Kids

ab 15 Jahren:

+ € 2,50



5 Stk. Chicken Nuggets € 8,20

Pommes frites chips A C G

Kinder - Wiener Schnitzel € 10,20

vom Schwein | Pommes frites pork | chips A C

Kinder - Burger € 7,50

Salat | Tomate | Hamburgersauce | Pommes frites A C N
Lettuce | tomato | burger sauce | chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,50

Gebackenes Hühnerfilet | Salat | Tomate | Hamburgersauce | Pommes frites A C N
Baked chicken breast filet | lettuce | tomato | burgersauce | chips

Kinderspaghetti € 8,20

Tomatensauce | Parmesan A C G

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Spätzle with a creamy sauce A C G

Kinder-Mini-Eis € 2,80

1 Kugel Eis | Smarties | Sahne
1 scoop ice cream | smarties | whipped cream

Kinder-Maxi-Eis € 4,80

2 Kugeln Eis | Smarties | Sahne
2 scoops ice cream | smarties | whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 7,50
Vanilleeis Schlag vanilla ice cream whipped cream	ACG
Creme brulée	€ 6,80
nach Art des Hauses	ACG
Brownie	€ 7,50
Erdbeereis Schlag Strawberry ice cream whipped cream	ACGH
Panna Cotta	€ 7,20
heiße Himbeeren warm raspberries	ACG
Mango-Tiramisu	€ 7,50
im Glas serviert	ACG
Zuckerwaffel mit Vanilleeis	€ 6,70
Obst Schokosauce Schlag Waffles with a dusting of powdered sugar vanilla ice cream fruits chocolate sauce whipped cream	AG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream	ACGH
<h2>Eis</h2>	
„Pistazientraum“	€ 6,10
Pistazieneis mit Schokoladenkruste Sahne pistacchio ice cream with crunchy chocolate cream	HG
Besoffener Engel	€ 8,20
Vanilleeis Eiertlikör Schlag vanilla ice cream egg liquor whipped cream	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,90
Vanille- Erdbeer- Schokoeis Schlag Vanilla strawberry chocolate ice cream whipped cream	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis warme Schokolade Schlag vanilla ice cream warm chocolate whipped cream	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis heiße Himbeeren Schlag vanilla ice cream warm raspberries whipped cream	ACG
Affogato	€ 5,20

G

... Eis ohne Sahne - € 0,50