

Kaffeespezialitäten

Espresso – „Schwarzer“ oder „Brauner“	€	3,20
Doppelter Espresso schwarz oder braun	€	4,50
Verlängerter Espresso, Americano	€	3,70
Latte Macchiato	€	4,80
Cappuccino	€	4,50
“Grand Café” (doppelter Espresso & Baileys)	€	7,50
Irish Coffee	€	9,50
Lumumba (Hot chocolate, rum, cream)	€	6,20
Heiße Schokolade	€	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€	4,50



Aperitif und Bier

Glas Champagner Mailly Brut Reserve Grand Cru, Grand - Est	0,1l	€	11,90
Glas Prosecco Mionetto Brut DOC Treviso, Italien	0,1l	€	5,30
Glas Cremont de Loire Brut Rosé Domaine de Cray, Loire	0,1l	€	5,80
„Hausbier“	0,30l	€	4,10
„Hausbier“	0,50l	€	5,70
Stiegl Pils vom Fass	0,20l	€	3,40
Stiegl Pils vom Fass	0,30l	€	4,40
Stiegl Pils vom Fass	0,50l	€	6,10

- Inklusivpreise in Euro -

Nachmittagskarte

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	€	5,00
1 Paar Frankfurter oder Debreziner mit Brot, Senf und Kren	€	5,60
Verschiedene Blattsalate mit Beeren, Nüssen und Apfeldressing	€	7,20
Vollkorn-Schinken-Käsetoast serviert mit gemischtem Salat	€	9,80
Linguine mit Pesto oder Tomatenragout	€	10,40
Cremiges Tatar von Räucherfischen mit Zuckerschoten, Kürbis und Gurken	€	12,80
Pinzgauer Salatschüssel mit Blattsalaten, Bratkartoffel, Specktranchen, Tomaten, heimischen Bergkäse und einem Spiegelei	€	17,40
Clubsandwich serviert mit gebratener Hendlbrust, Tomaten, Spiegelei, Romanasalat, Cocktailsauce und Baconspeck	€	18,50
Steaksalat “Grand Hotel“ Gebratenes Entrecôte mit Speck, Parmesan und mariniertem Blattsalat mit Kitschtomaten auf Grahambrot	€	25,00
Wiener Schnitzel serviert mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel dazu ein grüner Blattsalat	€	27,00
Topfenstrudel oder Apfelstrudel	€	4,50
Mit Schlagobers	€	5,70
Mit Vanillesauce	€	5,80
Mit Vanilleoberseis	€	6,00
Mousse von der Weihnachtsschokolade mit eingelegten Kirschen und Lebkuchenstreusel	€	10,40

Alle weiteren hausgemachten & täglich wechselnden Kuchen-
& Tortenvariationen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

- Inklusivpreise in Euro -