

## Zur Jause snacks

- 1 Paar Frankfurter oder Debreziner mit Kren/Senf/Brot** ..... € 5,10  
*boiled sausage (mild or spicy tasting) with mustard, bread and horseradish*
- Gemischtes Jausenbrot mit Speck, Wurst und Käse fein garniert** ..... € 8,80  
*well-topped piece of bread with bacon, sausage and cheese*
- Käsebrot mit 3erlei Käse fein garniert** ..... € 7,80  
*well-topped piece of bread with 3 kinds of cheese*
- Portion Pommes frites** ..... € 5,10  
*french-fries*

## Süßes als Nachtisch oder zum Kaffee sweets

- Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel** ..... € 4,70  
*homemade strudel at your choice – apple or cream cheese*
- Portion Schlagobers** ..... € 1,20  
*whipped cream*
- Portion Vanillesauce** ..... € 1,60  
*vanilla sauce*
- Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster** ..... € 11,40  
*„Kaiserschmarrn“ sweet cut-up pancake with stewed plums*

## Auf Vorbestellung advance booking required

- Ripperlessen** ..... € 19,50 /Person  
**Saftige Ripperl wahlweise mit Pommes frites und Salat  
oder mit Sauerkraut und Semmelknödel**  
*Spare ribs with french fries and salad or with sauerkraut and dumpling*
- Käse Fondue** ..... € 18,50 /Person  
**mit Bauernbrot, mariniertem Gemüse  
und einer Schüssel Blattsalate**  
*cheese fondue with farmer's bread, marinated vegetable and green salad*
- mit Gasteiner Bauernspeck** ..... € 19,50 /Person  
*with farmer's bacon from Gastein valley*
- Bauernbrat'l frisch aus dem Ofen** ..... auf Anfrage  
**mit verschiedenen Fleischgerichten, Beilagen, Salaten**  
*traditional roasts of oven with different meat dishes, side dishes and salads (price on request)*



# Speisekarte

*Griass Eich auf 1958 m*

[www.graukogel.com](http://www.graukogel.com)

## Aus dem Suppentopf

homemade soups

Wir servieren Euch frische, selbstgemachte Rindssuppe .... „koa Packerlsuppn“ ... mit  
*clear homemade beef soup with*

- **Hausgemachte Kräuterfrittaten oder Suppennudeln mit Suppengemüse** ..... € 4,70  
*homemade pancake strips or noodles and soup-vegetables*
- **Kaspreßknödelsuppe nach Rezept des Hauses** ..... € 6,40  
*cheese dumpling soup - using household recipe*
- **Graukogel Hüttenschüssel**..... € 9,30  
**mit Suppennudeln, Kaspreßknödel, Tirolerknödel und Suppengemüse**  
*with noodles, cheese dumpling, bacon dumpling and soup-vegetables*

## Hauptgerichte

main dishes

- Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein** ..... € 15,00  
**mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren**  
*fried pork escalope „vienna style“ with potatoes or french fries, cranberries*
- Graukogel Kasnock´n mit grünem Salat** ..... € 14,50  
*cheese gnocci with green salad*
- Tiroler Kasnock´n mit Speck und grünem Salat** ..... € 15,50  
*tyrolean cheese gnocci with bacon and green salad*
- Gegrillte Schweinsbratwurst mit Specksauerkraut und Bratkartoffeln** ..... € 13,10  
*fried sausages with bacon-sauerkraut and fried potatoes*
- Paar Grillwürstel (Frankfurter) mit Pommes frites** ..... € 9,20  
*grilled sausages (Frankfurter) with french fries*
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan** ..... € 11,20  
*Spaghetti Bolognese with Parmesan*
- Spaghetti aglio e olio** ..... € 9,80  
*Spaghetti aglio e olio*
- Blutwurstgröstl in der Pfanne serviert mit Specksauerkraut** ..... € 14,10  
*blood sausage (served in a pan) with bacon-sauerkraut*
- Gebackene Blunzenradl´n mit Specksauerkraut** ..... € 13,50  
*baked slices of blood sausage with bacon-sauerkraut*

## Salate

salads

- Gemischter Salat klein** ..... € 5,60  
*mixed salad small*
- Gemischter Salat groß** ..... € 8,20  
*mixed salad big*
- Salat mit Kaspreßknödel** ..... € 9,20  
*mixed salad with cheese dumpling*
- Graukogel Hüttensalat mit Hühnerstreifen** ..... € 14,40  
*Graukogel salad with chicken strips*