

Mann soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!

Winston Churchill

Herzlich Willkommen!



Kaltes zum Gustieren



Carpaccio vom „Salzburger Hochlandrind“ (A,G,H)
mit eingelegten Steinpilzen und Eierschwammerln,
dazu Parmesan und Pinienkerne und Knoblauchbaguette € 21,90

Beef Tartare (A,G,M,C)
vom heimischen Jungstier, fein garniert mit Toast und Butter
120 g € 21,90

Burrata & Tomaten (A,G,H) 
mit Oliven und mariniertem Ruccolasalat und Knoblauchbaguette € 17,80

Aus dem Suppentopf

Cappuccino vom Muskatkürbis (A,G,H, L)
mit Grissini und Kürbiskrokant € 8,90

Kräftige Tafelspitzbouillon (L) mit Nudeln (A, C, G) € 7,90
oder mit Kaspressknödel (A, C, G) € 8,90
Gemüsebrühe (L) mit Frittaten (A, C, G) € 7,90 

Altwiener Suppentopf (A, C, L)
klare Rindsuppe, mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse, Würstchen € 13,90

Vegetarische Gerichte



Gemüsepfanne (G)
mit Kichererbsen und Ziegenkäse € 17,90

Bunte Blattsalate mit gebratenem Schafskäse (A, C, G, H)
auf Balsamicodressing, mit Kürbiskernen, rote Bete, Feigen € 22,90

Ofenkartoffel (G)
mit Sauerrahmsauce, Gemüse € 16,80

Spezialitäten des Hauses



Zehnerkar Grillteller (G, O)

verschiedene Sorten saftig gegrilltes Fleisch mit Speck und Würstel,
dazu Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites € 27,80

Wildererspieß (G)

mariniertes Fleisch mit Schwammerlsauce und Petersilienkartoffel,
Salatgarnitur, Schnapsperl € 28,90

„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!“

€ 69,80

Unsere Hauptgerichte

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

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein € 25,80

von Kalb € 28,80

Cordon Bleu vom Kalb (A, C, G)

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 29,50

Zwiebelrostbraten (A, G, M)

mit Krokette und Speckbohnen € 28,80

Rosa Barbarieentenbrust (C,G)

in Thymianjus, Rahmwirsing und Süßkartoffeln € 29,60

Gebratenes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern (D,G)

mit Fenchelrisotto und Rote Beete Chips € 28,80

Forelle im Ganzen gebraten 250g-300g (D,G)

mit Pfannengemüse, Süßkartoffel und Kräuterbutter € 36,90

Rinderfiletsteak (C,G,M)

220 Gramm Rohgewicht

Mit Röstgemüse, Ofenkartoffel und Kräuterbutter € 43,90
oder

mit Pfeffersauce von grünem Pfeffer,
Rösti und Babygemüse € 44,70

Chateaubriand (G,L)

ca. 500 – 550 Gramm, für 2 Personen

mit Sauce Bearnaise, Salatbouquet, Pommes frites und Gemüse € 94,90

Spezial – Salate

Zehnerkar`s Chefsalat (A, B)

knackige Salate mit gegrillten Putenstreifen,
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Shrimps, Speck, Brotchips € 22,80

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



auf Balsamicodressing, mit Kürbiskernen, rote Bete, Feigen € 22,90

Steirischer Backhendlsalat (A, C, H)

gebackene Maishendllbrust auf Kartoffel-Vogerl-Gurkensalat,
gebratener Speck, mit Kernöldressing und Kürbiskernen € 23,90

Gourmetsalat (A, C, H)

verschiedene Blattsalate mit gebratenem Rinderfilet und
Kartoffelscheiben, Pinienkerne und Parmesanspäne € 26,90

Bunt gemischter Salat

klein € 6,80

groß € 9,80

Knoblauchbaguette (A, G)

€ 4,20



Pasta und mehr...

Pappardelle Surf & Turf (A,B,C,G) Rinderfilet, Riesengarnelen, Kapern, Parmesan	€ 32,80
Lasagne al forno (A, C, G,L)	€ 21,90
Pappardelle aglio olio (A, B, C, G) mit Riesengarnelen, Zucchini, Paprika und Parmesan	€ 23,90
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce (A,C,G,L)	€ 18,90

Dessert

Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Zwetschkenröster und Apfelmus	€ 13,80
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel nach Omas Art (A, C, G,H)	€ 6,80
mit Sahne (A, C, G)	€ 7,80
mit Eis und Vanillesauce (A, C, G)	€ 8,80
Marillenpalatschinken (A, C, G) mit hausgemachter Marillenmarmelade, 2 Stück	€ 6,40
Eispalatschinken (A, C, G, H) mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Mandelsplitter	per Stk. € 8,80
Hausgemachtes Eis (G) Nach Original italienischem Rezept -fragen Sie bitte nach der Eiskarte	

Auserlesene Käsesorten
 aus der Region Biosphärenpark Lungau

Käsevariation auf Zirbenholz (A, G)

fein garniert, mit Butter und Gebäck

große Portion

€ 18,80

kleine Portion

€ 14,80

Frühstücken im Zehnerkar

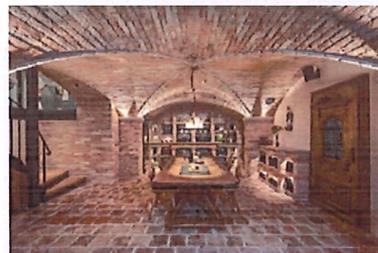
Kaffee, Tee oder Kakao, gemischtes Gebäck, Butter,
 Marmelade, Schinken und Käse, Ei nach Wunsch,
 Obst, Müsli, Orangensaft uvm.

€ 24,80

(täglich von 7.30 - 10.00, bitte um Tischreservierung)

Essen im Weinkeller

Sie sind eine Gruppe von 4 bis 8 Personen und wollen einen unvergesslichen Abend in toller Atmosphäre verbringen? Vielleicht haben wir die richtige Location für Sie!



Aperitiv

Spritzerol oder l'Ugo	€ 8,--
Glas Prosecco Fili Spumante	€ 5,--
Glas Prosecco Fili Rosé	€ 5,--
Glas Prosecco alkoholfrei	€ 5,--
Champagner Charles Heidsieck Glas	€ 10,--
Orange Spritz	€ 8,--
Limoncello Spritz	€ 8,--
Very Berry	€ 8,--

Alkoholfreie Getränke

Fanta, Cola, Sprite	0,25 l	€ 3,--
Cola Zero	0,33 l	€ 3,70
Orangensaft	0,25 l	€ 3,--
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50
Orangensaft gespritzt	0,5 l	€ 5,--
Johannisbeersaft, Pfirsich, Marille oder Mango	0,20 l	€ 3,60
Tonic Water	0,25 l	€ 4,30
Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,30
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,--
Almdudler	0,25 l	€ 3,--
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,--
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 5,--
Mineralwasser	0,75 l	€ 5,20
Skiwasser	0,50 l	€ 4,20
Skiwasser	0,25 l	€ 2,10
Hollerwasser	0,25 l	€ 1,80
Hollerwasser	0,50 l	€ 3,80

Afro Coffee



Verlängerter	€ 4,50
Großer Brauner	€ 4,50
Kleiner Brauner	€ 3,50
Cafe Latte Macchiato	€ 4,50
Capuccino mit Milchschaum	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Affogato (Espresso mit einer Kugel Eis)	€ 5,20

Afro Tea

(verschiedene Sorten)



Golden Chamomile, Minty Breeze, Herbal Amber, Green Leaves, Earl Grey, Classic Black, Spicy Chai, Fruit Fields oder Tropical Fruits	€ 4,--
Schwarztee mit Zitrone oder Sahne	€ 4,50
Schwarztee mit Rum 2 cl	€ 6,50
Jagatee 0,25 l	€ 5,50
Glühwein 0,25 l	€ 5,50

Bier

Stiegl Bier	0,2 l	€ 3,50
Stiegl Bier	0,3 l	€ 4,80
Stiegl Bier	0,5 l	€ 6,--
Radler	0,3 l	€ 4,80
Radler	0,5 l	€ 6,--

Original bayrisches Weissbier

Franziskaner:

Hefe hell vom Fass	0,5 l	€ 6,20
Hefe hell vom Fass	0,3 l	€ 4,70
Hefe Dunkel	0,5 Fl	€ 6,20
Weissbier (alkoholfrei)	0,5 Fl	€ 6,20
Zwickelbier Bio Paracelsus	0,33 l	€ 5,--
Stiegl „Freibier“ (alkoholfrei)	0,5 l	€ 6,--
„Goassn` Halbe“ (Hefe dunkel mit Cola und Kirschlikör)		€ 6,--
„Gipfelstürmer“	0,75 l	€ 16,--
(hopfige Dinkel Weisse)		
„Christkindl“	0,75 l	€ 16,--
(Spezialbier mit Honig)		

Weine weiß - offen

Grüner Veltliner, trocken 1/8	€	3,50
Gemischter Satz alkoholfrei 1/8	€	5,-
Pinot Grigio, trocken 1/8	€	5,-
Chardonnay 1/8	€	5,-
Rosé trocken 1/8	€	5,-
Gespritzter weiß 1/4	€	4,50

Weine rot - offen

Zweigelt, trocken 1/8	€	3,50
Merlot rosso 1/8	€	5,-
Small HILL red 1/8	€	5,-
Zweigelt, Baumgartner 1/8	€	5,-
Gespritzter rot 1/4	€	4,50

Zehnerkar's Hausmarke

Rot oder weiß 0,75 l	€	23,-
----------------------	---	------

Sekt / Champagner

Schlumberger Sparkling 0,75 l	€	42,-
Schlumberger Piccolo 0,20 l	€	11,-
Prosecco „Fili“ Frizzante 0,75 l	€	30,-
Prosecco „Fili“ Rosé 0,75 l	€	30,-
Ruinart Brut 0,75 l	€	109,-
Moet und Chandon 0,75 l	€	89,-
Vueve Clicquot 0,75 l	€	91,-
Charles Heidesieck 0,75 l	€	91,-

In unserer Weinkarte finden Sie sorgfältig ausgewählte Tropfen aus Österreich, genussvolle Erlebnisse aus Italien, Australien und viele weitere internationale Weine.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!



Lust auf einen Cocktail oder einen erstklassigen Digestif?

Fragen Sie nach unserer Barkarte oder lassen Sie sich einfach überraschen!

*Viel Freude
beim Probieren!*

Allergeninformation Gemäß Kodex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencod e
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R