

## ***Kalte Vorspeisen***

<i>Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken</i>	€ 9,90
<i>Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit roten Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 6,90
<i>Tomaten-Büffel-Mozarella mit Balsamico-Olivenöl-Vinegrett</i>	€ 9,50

## ***Suppen***

<i>Rinderkraftbrühe mit Nudeln oder Frittaten</i>	€ 3,50
<i>Tomatencremesuppe mit Sahne und Knoblauchbrot</i>	€ 3,90
<i>Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons</i>	€ 3,70

## ***Warme Vorspeisen***

<i>Gratinierte Weinbergschnecken in würziger Kräuter-Knoblauchbutter mit Weißbrot</i>	€ 12,50
<i>Falsche Schnecken(Rinderfiletwürfel) gratiniert mit Weißbrot</i>	€ 12,50
<i>Hirschnüsschen in Cassis dazu Vogerlsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Kartoffelscheiben</i>	€ 12,50

Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich

## **Fisch**

<i>Lachsforellenfilet vom Grill an Kerbel-Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 21,90
<i>Sautiertes Zanderfilet an Tomaten-Lauchrahm Sauce dazu Kräutertagliolini</i>	€ 24,50
<i>St. Pierre Filet auf frischem Gemüse „Toskana Art“ dazu Schnittlauchkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Gegrilltes Filet vom Bachsaibling an leichter Knoblauchbutter mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 24,90
<i>Seeteufel-Filet mit Prosecco Dillsauce auf Tagliolini „asiatischer Art“</i>	€ 26,50
<i>Welsfilet gebraten auf Toskanagemüse und Wildreis</i>	€ 23,90

## **Nudelgerichte**

<i>Spaghetti in Olivenöl mit Tomaten und Mozzarella, frischer Basilikum</i>	€ 11,90
<i>Penne „Arrabiata“</i>	€ 9,90
<i>Tagliolini mit Putenstreifen und Broccoli in Rahmsauce</i>	€ 13,50
<i>Tagliolini in Olivenöl mit Zucchiniastreifen, Oliven und Knoblauch</i>	€ 9,90
<i>„Harlanders Nudel Tris“ eine kleine Auslese aus unseren Pastagerichten</i>	€ 14,50

## **Für unsere vegetarischen Freunde**

<i>Frischer Kartoffelrösti gratiniert mit Mozzarella und frischem Gemüse</i>	€ 12,50
<i>Topfen-Polentalalaibchen auf Paprikaragout</i>	€ 12,50

*Auf Wunsch bekommen Sie alle Gerichte  
auch in kleineren Portionen € -2,00*

**Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich**

## **Steaks**

***Zu allen Steaks servieren wir  
Ihnen zwei Beilagen nach Wahl und unseren traditionellen  
Saucenständer***

<i>Surf and Turf</i> <i>Rindsfilet mit 3 Black Tiger Garnelen</i>	<i>ca. 200 g</i>	<i>€ 36,90</i>
<i>T-Bone Steak</i>	<i>ca. 500 g</i>	<i>€ 39,90</i>
<i>Sirloin Steak</i>	<i>ca. 300 g</i>	<i>€ 32,50</i>
<i>Rumpsteak „Cafe de Paris“</i>	<i>ca. 220 g</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Filetsteak im Speckmantel</i>	<i>ca. 250g</i>	<i>€ 36,50</i>
<i>Filetspieß vom Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Huftsteak vom Milchkalb auf sautierten Champignons</i>	<i>ca. 220 g</i>	<i>€ 29,90</i>

### **Gerne schneiden wir Ihnen jedes Steak auch in Lady Cut**

**Beilagen:** *Reis, Petersilienkartoffel, Pommes Frites, Spätzle  
Röstkartoffel, Wedges, Buttergemüse, Speckbohnen  
Folienkartoffel, Knoblauchbrot, Gemischten Salat  
Kroketten, Bratkartoffel*

## **Toast**

<i>Toast Harlander</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>2 kleine Schweinerückensteaks auf Schwarzbrot-Toast, Speck, gegrillte Tomaten und Zwiebel</i>	
<i>Filetsteaktoast mit Salatgarnitur</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Rinds- und Schweinefilet, Toastbrot, kleiner Salatteller</i>	

**Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich**

## ***Internationales und Traditionelles***

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salatteller und Pommes Frites</i>	€ 13,90
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Salatteller und Pommes Frites</i>	€ 15,90
<i>Steirisches Backhendl dazu warmer Vogerl-Kartoffelsalat mit gerösteten Speckwürfeln, Balsamico und Kürbiskernöl</i>	€ 14,90
<i>Jungfernspieß vom Grill an Rahmsauce, Spätzle und Gemüse</i>	€ 18,50
<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salatteller</i>	€ 13,50
<i>Harlanders Gangerl (Tiroler Gröstl einmal anders) Speckkrautsalat</i>	€ 15,50
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen</i>	€ 21,90
<i>Mixed Grill mit gebackenen Kartoffelecken, Speckbohnen, Grilltomate</i>	€ 20,90

*Auf Wunsch bekommen Sie alle Gerichte  
auch in kleineren Portionen € -2,00*

**über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich**

## ***Internationales und Traditionelles***

<i>Spare Ribs mit Speckkrautsalat und Knoblauchbrot</i>	€ 14,90
<i>Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit frischem Kartoffelrösti</i>	€ 22,50
<i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ dazu Butterspätzle</i>	€ 24,50
<i>Piccata Milanese (kleine Kalbsschnitzel in Parmesan-Eipanade) dazu servieren wir Tomatenspaghetti</i>	€ 22,50
<i>Mandelsteak von der Pute an leichter Currysauce, serviert mit orientalischem Reis</i>	€ 19,90
<i>Pfeffersteak „Madagaskar“ Filetsteak ca. 220 g, in würziger Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und frisches Gemüse</i>	€ 36,90
<i>Lammkoteletts „Provencial“ mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 22,50
<i>Weißt Du nicht was, dann nimm „Irgendwas“ Harlander`s Geheimniss</i>	€ 26,50

*Auf Wunsch bekommen Sie alle Gerichte  
auch in kleineren Portionen € -2,00*

**Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich**

## **Vitaminecke**

<i>Gemischter Salat klein</i>	€ 4,20
<i>Gemischter Salat groß</i>	€ 5,50
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	€ 14,90
<i>Salatteller „Alt Wien“ (kl. Wiener vom Kalb)</i>	€ 15,90
<i>Barbarie-Flugentenfilet auf Blattsalaten mit Balsamico-Dressing und Olivenöl</i>	€ 15,90
<i>Riesengarnelen „Black Tiger“ ohne Schale auf Blattsalat mit Balsamico Dressing und Olivenöl</i>	€ 21,90
<i>Medaillons vom Rind im Speckmantel auf großem Salatteller</i>	€ 20,90
<i>Dreierlei vom Fischfilet auf Blattsalat (Balsamico-Olivenöldressing) Bachsaibling-,Lachsforellen- und Zanderfilet</i>	€ 20,90

## **Süße Verführung**

<i>Süßes Knödel Tris mit Butterbröseln auf Früchte-Schokospiegel</i>	€ 8,90
<i>Palatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce und Mandeln</i>	€ 8,90
<i>Palatschinken mit Marillenmarmelade 2 Stück</i>	€ 5,50
<i>Duett vom Schoko mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,90
<i>Tiramisu mit Himbeeren</i>	€ 7,90
<i>Heidelbeer Kaiserschmarren</i>	€ 9,90
<i>Topfenpalatschinken, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,90

Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich

## **Eisspezialitäten**

<i>Gemischtes Eis</i>	€ 4,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,20
<i>Piratenschatzkiste</i>	€ 3,90
<i>Bananentraum</i> <i>Cremiges Vanilleeis mit Banane, Schokosauce und Mandelsplitter</i>	€ 7,90
<i>Eisschokolade</i> <i>Kalte Trinkschokolade mit Schokoeis und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Eiskaffee</i> <i>Kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Natur Pur</i> <i>Fruchtiges Eis mit ausgewählten Früchten der Saison und Naturjoghurt</i>	€ 8,90
<i>Birnen Solo</i> <i>Vanilleeis auf Birnenfächer mit Sahne und Balsamico Glace</i>	€ 7,90
<i>Steirische Versuchung</i> <i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Stracciatella de Luxe</i> <i>Feines Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Früchte Symphonie</i> <i>Ein Genuss aus frischen Früchten mit Fruchteis, reichlich garniert</i>	€ 8,90
<i>Rote Verführung</i> <i>Cremiges Erdbeer-, Ananas- und Vanilleeis auf einem Beet aus Beeren fein garniert</i>	€ 8,90
<i>Nuss Genuss</i> <i>Pistazien-, Walnuss- und Kokoseis garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne</i>	€ 7,60

**Über Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich**