

Empfehlungen vom Chef



Bärlauchcremesuppe mit Croutons	€ 5,50
Bärlauch-Risotto mit frischem Grana	€ 13,50
Bärlauch-Cordon Bleu mit gemischtem Salat	€ 15,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen mit Bärlauchrisotto mit Grana	€ 16,50
Zanderfilet gegrillt auf Bärlauchrisotto mit Grana	€ 18,90
Rindsfiletsteak mit Bärlauch-Gemüse Gröstl	€ 27,50
Erdbeer-Tiramisu mit Schlagobers	€ 7,20

Vorspeisen



- Gemischter Vorspeisenteller (Anti-Pasti, Prosciutto, Grana, Oliven) (G) € 14,50
- Rinderfiletcarpaccio mit Ruccola und Grana (G) € 14,90
- Beef Tatare mit frischem Toast, Butter und Salatgarnitur (MGC) € 15,50

Aus unserem Suppentopf



- Kräftige Rindsuppe (Leberknödel oder Frittaten oder Nudeln) € 4,50
- Alt-Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse u. Fadennudeln (ALP) € 8,20
- Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Croutons (ACP) € 5,50

Salatteller



Steirische Hendlstreifen mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöl (ACGELM)	€ 15,50
Wellness-Salat mit gegrillten Hühnerstreifen (ELM)	€ 15,90
Gegrillte Zanderstreifen auf Kräutersalat (DM)	€ 18,90

Vom Bach ins Meer

Kabeljau gebacken mit Erdäpfelsalat (ADCLM)	€ 15,90
Zander gegrillt mit Erdäpfel-Paprikagröstel u. Kräuterbutter (GEL)	€ 19,90
Fisch im Ganzen gebraten (Branzino od. Goldbrasse) mit Mangold-Erdäpfeln (D)	€ 25,90

Innereien

Ungarische Hühnerleber geröstet mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen u. Erdäpfelkroketten (ACGL)	€ 13,90
Hühnerleber gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöl (ACGLM)	€ 13,90

Gebackenes vom Schwein und Huhn

Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites u. Ketchup (ACGLM)	€ 9,90
Schnitzel Wiener Art mit gemischtem Salat (ACGLM)	€ 13,90
Hühnerschnitzel mit gemischtem Salat (ACGLM)	€ 14,90
Schweins-Cordon Bleu mit gemischtem Salat (ACGLM)	€ 15,90
Bauern-Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Paprika, Bergkäse u. Kräutererdäpfel (ACGLMO)	€ 15,90
Schnitzelvariation (Huhn, Schwein, Rind) mit Pommes Frites & gem. Salat (ACGLM)	€ 19,90

Fleischlos

Gebackener Käse mit Jasminreis und Sauce Tartar (ACEGP)	€ 12,50
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar und Blattsalat (ACGL)	€ 12,50
Gemüse-Gröst'l mit Spiegelei und Blattsalaten	€ 11,90

Das Beste vom Fleisch

Heimkehrer Cordon Bleu (Natur, pikant) mit Jasminreis (ACGLM)	€ 15,90
Hühnerfilet mit Tomaten, Mozzarella überbacken und Jasminreis (ALG)	€ 16,90
Spareribs mit Potato Wedges und Saucen (ELM)	€ 16,90
Schweinsmedaillons in Pfeffersauce mit Gemüse, Kroketten (ACEGLM)	€ 18,90
Heimkehrer Grillteller (Beiried, Schweinsfilet, Hühnerfilet) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Potato Wedges (AEGL)	€ 21,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Jus (ACGLOM)	€ 19,90
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce, Grillgemüse, Rosmarinerdäpfel (ACLO)	€ 27,90

Beilagen

Beilagen (Pommes Frites, Reis, Gemüse, Knödel usw.)	€ 4,60
Salate (Erdäpfel, Blattsalat, Kraut, Gurke, Gemischt)	€ 4,60
Saucen (Ketchup, Cocktail, Senf, Knoblauch, Tartar, Mayonnaise)	€ 1,40
Preiselbeer	€ 1,50

Süßspeisen und Käse

Palatschinken (1 Stk) mit Marillenmarmelade (ACFGO)	€ 3,30
Palatschinken (2 Stk) mit Marillenmarmelade (ACFGO)	€ 5,90
Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers (ACEOL)	€ 7,20
Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanilleeis und Schlagobers (ACFG)	€ 7,20

Wir verrechnen für mitgebrachte Süßspeisen € 1,50 Unkostenbeitrag pro Person.

Wir verrechnen für Speisenbox und Sackerl je € 0,50/Stk.

Änderungen sind vorbehalten!

Allergeninformation

Die in Klammer gesetzten Buchstaben bezeichnen die in der Speise möglicherweise enthaltenen Allergene:

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