

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Erdäpfel-Steinpilzsuppe	4,80
Orientalische Linsensuppe mit Kokosschaum Vegan	4,80
Pastateller mit frischen Steinpilzen in Rahmsauce und Parmesan	19,50
Hühnerfilets am Spieß mit Pommes frites und Gemüsecurry	18,50
Schweinsmedaillons mit Kirschtomaten, Zucchini und Penne auf Kräutersauce	21,50
Gegrillte Meerbrasse auf Meeresfrüchte- Risotto und Limettensauce	21,80
Rehmedaillons mit Steinpilzen auf Rotweinsauce mit Serviettenknödel	23,80
Schwammerlgulyas in Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödel	18,50
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar und Salatteller	22,50
Buntes Gemüse aus dem Wok auf Chinakohl und Mandelreis Vegan	16,80
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers	7,50
Topfenknödel in Butterbrösel auf Himbeersauce	7,80

LIMONCELLO - SPRITZ 0,25l 6,50

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
Unser Chef gibt Ihnen gerne Auskunft

SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat (ACM)	15,50
Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	16,80
Puten Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	17,50
Gebackenes Allerlei (Wiener, Steirisch, Backhendl) mit Salatteller (ACM)	16,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,80
Steirisches Schnitzel in Kürbiskernpanier mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,80
Putenschnitzel mit Salatteller (ACM)	16,50
Backhendlsalat mit Kernöl (ACM)	16,50

Für die Kleinen:

Kinderwiener mit Pommes frites (AC)	8,50
Fischstäbchen mit Pommes frites (AD)	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites (AC)	7,80
Putenschnitzel gegrillt mit Reis (AC)	8,50

ALERGENENÜBERSICHT: Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Eier C, Fisch D, Erdnüsse E, Soja F, Milch G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesamsamen N, Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R;