

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Bärlauch- Erdäpfelrahmsuppe	4,90
Süßkartoffelsuppe mit Kokosschaum	 5,20
Hühnerfilet am Spieß mit Pommes frites und Gemüsecurry	18,50
Schweinsmedaillons mit Gnocchi, buntem Gemüse und Bärlauchjus	21,50
Bowl mit gegrillten Truthahnstreifen, Couscous, Sternfrucht und Sojasauce	18,90
Geschmorte Rinderbraten auf Erdäpfel- Selleriepüree und Rotweinsauce	20,50
Garnelen mit Ingwer- Mangocurry, buntem Gemüse und Reis	21,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Bärlauch- Erdäpfelrahm und Wurzelgemüse	22,50
Gebackene Bärlauch- Käselaibchen mit Bärlauchdip und Salatteller	16,90
Süßkartoffelchutney mit gelben Linsenbällchen und Reis	 16,90
Topfenockerl mit Biskuitbrösel und Himbeerkompott	7,90
Joghurt- Limettenmousse auf Mangoconfit	7,90

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

SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,50
Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	17,50
Puten Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	17,90
Gebackenes Allerlei (Wiener, Steirisch, Backhendl) mit Salatteller (ACM)	17,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,90
Steirisches Schnitzel in Kürbiskernpanier mit Erdäpfelsalat (ACM)	17,50
Putenschnitzel mit Salatteller (ACM)	16,90
Backhendlsalat mit Kernöl (ACM)	16,90

Für die Kleinen:

Kinderwiener mit Pommes frites (AC)	8,50
Fischstäbchen mit Pommes frites (AD)	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites (AC)	7,90
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;