

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	4,90
Tomaten- Orangensuppe mit Zucchini  Vegan	5,20
Hühnerfilet am Spieß mit Pommes frites und Tomatensalsa	18,50
Schweinsmedaillons mit buntem Gemüse, Gnocchi und Kürbiskernpesto	21,50
Schulterscherzl in Rotweinsauce auf Erdäpfel- Kürbispüree	20,50
Hirschartigout mit Trauben, Heidelbeeren und Kroketten	19,50
Garnelen aus dem Wok mit Gemüse, Ingwer und Reis auf Limettensauce	21,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Erdäpfelrahm, Wurzelgemüse und Kernöl	22,50
Gemüse- Schafkäseläibchen auf Ratatouille und Kartoffelchips	16,90
Linsen- Couscousbällchen mit Mangochutney und Reis  Vegan	16,90
Malakoffnockerl mit Vanilleschaum und Eis	8,50
Frizzante mit/ohne Alkohol	0,1l 3,80

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;