

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	4,90
Ganslcremesuppe mit Rollgerstl	5,20
Truthahnstreifen mit Austernpilzen, Erbsenschoten, Sojasauce und Reis	18,50
Schweinsmedaillons mit Eierschwammerl, Gemüse und Erdäpfelstrudel	21,50
Hühnerfilet am Spieß mit Kürbisgemüse, Pommes frites und Chilidip	18,50
Hirschragout mit Steinpilzsauce und Erdäpfelknödel	19,50
Lachsforellenfilet auf Tomaten- Zucchini Gemüse und Fregola	21,90
Garnelen und Oktopus mit Ingwer, Keniabohnen und Basmatireis	22,50
Gebackene Zucchini- Schafkäse Laibchen mit Tomatensalsa	16,90
Kürbis- Chutney mit Kichererbsen und Basmatireis 	16,90
Maroncrepes mit Schokoladesauce und Nougateis	8,50
Gebackene Apfelringe in Zimtucker mit Marillensorbet	7,90

JUNGVOGL 2025 1/8l 4,20
Bioweinhof Vogl, Raggendorf

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;