

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	4,90
Orientalische Linsensuppe mit Granatapfel	5,20
Truthahnstreifen mit Shi Take Pilzen, Erbsenschoten und Reis	18,90
Hühnerfilet mit kreolischen Reis und Granatapfelkernen	18,50
Schweinsmedaillons auf Pfefferrahm mit Broccoli und Kroketten	21,50
Tafelspitz mit Semmelkren und Zwiebelerdäpfel	20,50
Gebackene Meeresfrüchte (Oktopus, Garnelen, Fisch) mit Salatteller	21,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Erdäpfelrahm, Wurzelgemüse und Kernöl	22,50
Gebackene Erdäpfel-Käseknöderl auf Tomaten-Zucchiniragout	16,90
Bowl mit Wokgemüse, Räuchertofu und Couscous	16,90
Vegan	
Malakoffnockerl mit Vanilleschaum und Eis	8,50
Topfenknöderl in Butterbrösel und süßem Kürbis	7,90

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

LandHaus

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;