

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Steinpilz- Erdäpfelcremesuppe	4,90
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kernöl Vegan	4,90
Steinpilzrisotto mit gegrilltem Hühnerfilet und Kürbisgemüse	19,50
Schweinsmedaillons mit Steinpilzsauce und Kroketten	21,50
Schulterscherzl und Tafelspitz mit Semmelkren und Zwiebelerdäpfel	19,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Erdäpfelknödel	19,50
Hirschschnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller	19,90
Zander, Barsch und Garnelen auf Gemüsereis mit Limettensauce	21,90
Gebackener Kürbis mit Blattsalat und Kernölmayonnaise	16,90
Linsen- Kokoscurry mit Gemüse, Chinakohl und Mandelreis Vegan	16,90
Topfen- Joghurtmousse auf Himbeer- Mangosauce	7,90
Gebackener Grießauflauf mit Holunder- Birnenkoch	7,90

Grüner Veltliner "ZERO" 1/8l 5,50
Weingut Hagn, Mailberg

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;