



SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Erdäpfel- Schwammerlcremesuppe	4,90
Kokos- Mangosuppe mit Gemüse  Vegan	4,90
Gegrilltes Hühnerfilet auf Gemüsecurry und Basmatireis	18,90
Schweinsmedaillons mit Gnocchi und Broccoli auf Schwammerlsauce	21,90
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	21,50
Gegrillte Meeres- und Seefische auf Tomaten- Gemüse ragout und Gnocchi	22,50
Gebackene Meeresfrüchte mit Chili -Mayo und Salatteller	21,50
Garnelen und Oktopus mit Teriyaki Sauce, Gemüse und Reis	21,90
Gebackene Zucchini- Schafkäse laibchen mit Salsa und Blattsalat	17,50
Couscous- Erdnussknödel auf Süßkartoffelchutney  Vegan	16,90
Topfenockerl in Butterbrösel mit Erdbeer- Minzkompost	8,50
Heiße Liebe - Vanille Eis, Himbeeren, Schlagobers	7,90

Eiskaffee mit Schlagobers 7,50

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;