

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten		4,50
Rindsuppe mit Leberknödel		4,90
Knoblauchcremesuppe		5,20
Tomaten- Zucchini-suppe mit Perl couscous	Vegan	5,20
Wokgemüse mit Kichererbsen- Bällchen und Erdnussreis	Vegan	16,90
Gebackene Gemüse- Käse-Laibchen mit Tomatenchutney und Blattsalat		17,50
Huhn in Rotweinjus mit Schwammerl, Zwiebeln und Polenta		18,90
Schweinsmedaillons mit Kernölpesto, buntem Gemüse und Erdäpfelnockerl		22,50
Hirschragout mit Birnen und Erdäpfelknödel		21,50
Rehschnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller		22,50
Garnelen mit buntem Gemüse, Ingwer, Sojasauce und Reis		21,50
Gegrilltes Zanderfilet mit Wurzelgemüse- Gröstl auf Paprikarahmsauce		22,50
Somloer Nockerl mit Schokolade und Vanillesauce		8,50
Topfennockerl in Butterbrösel mit Birnen- Hollerkoch		8,50

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

Für die Kleinen:

Kinderwiener mit Pommes frites (AC)	9,50
Fischstäbchen mit Pommes frites (AD)	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites (AC)	7,90

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

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;