

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten	4,50
Rindsuppe mit Leberknödel	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	5,20
Kokos-Kürbissuppe  Vegan	5,20
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel	18,50
Hühnerstreifen auf Kokoscurry mit Gemüse, Austernpilzen und Reis	18,90
Schweinsmedaillons auf Eierschwammerlsauce und Serviettenknödel	22,50
Schulterscherz mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Zwiebelerdäpfel	20,50
Hirschbraten in Rotwein mit Trauben, Zwetschken und Erdäpfelnockerl	21,50
Hirschschnittel mit Preiselbeeren und Salatteller	22,50
Gegrillter Zander auf Erdäpfel- Kürbisgemüse und Kernöl	22,50
Gelbes Linsencurry mit Süßkartoffeln und Reisbällchen  Vegan	16,90
Gebackene Rahmdalken mit Topfenfülle auf Orangensauce	8,50
Schokolademousse auf Himbeer- und Mangosauce und Crumble	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;