SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Erdäpfel-Steinpilzsuppe	4,80
Süßkartoffel-Kokossuppe mit Minze Vegan	4,80
Bowl mit Hühnerfilets, Gnocchi, Tomatensalsa und Salbeichips	18,50
Mixed Grill mit Zucchini, Pommes frites und Tomatensalsa	18,50
Schweinsmedaillons mit Eierschwammerl und Kroketten	21,50
Garnelen und Oktopus aus dem Wok in Thai-Curry mit Basmatireis	21,80
Gebackene Meeresfrüchte mit Chili-Mayonnaise und Salatteller	21,80
Eierschwammerl in Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödel	19,50
Gebackene Zucchini-Käseläibchen mit Kräuterrahm und Blattsalat	16,80
Gemüsecurry mit Linsen, Kichererbsenbällchen und Reis Vegan	16,50
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers	7,50
Bananensplit mit Mandeln, Schokosauce & Schlagobers	8,50
Eiskaffee mit Schlagobers	7,50

HUGO 0,25l 6,50

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

SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat (ACM)	15,50
Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	16,80
Puten Cordon Bleu mit Pommes frites (ACM)	17,50
Gebackenes Allerlei (Wiener, Steirisch, Backhendl) mit Salatteller (ACM)	16,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,80
Steirisches Schnitzel in Kürbiskernpanier mit Erdäpfelsalat (ACM)	16,80
Putenschnitzel mit Salatteller (ACM)	16,50
Backhendlsalat mit Kernöl (ACM)	16,50

Für die Kleinen:

Kinderwiener mit Pommes frites (AC)	8,50
Fischstäbchen mit Pommes frites (AD)	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites (AC)	7,80
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;