

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Erdäpfel- Käsesuppe mit Croutons	4,90
Süßkartoffel- Kokossuppe mit Kichererbsen 	5,20
Hühnerfilet am Spieß mit Kürbisgemüse, Pommes frites und Chilidip	18,50
Schweinsmedaillons auf Portweinsauce, Gemüse und Erdäpfelstrudel	21,50
Geschmortes Rindsbackerl mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel	19,50
Rehmedaillons mit Herbstfrüchten, Broccoli und Erdäpfelnudeln	23,50
Hirschragout in Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Serviettenknödel	19,50
Gegrillter Kaphecht und Garnelen mit Masalareis und Kürbischutney	22,50
Zucchini- Schafkäse-Laibchen mit Kräuterrahm und Blattsalat	16,90
Gemüsecurry mit Belugalinsen, Reis und Falafel 	16,90
Malakoffnockerl mit Vanilleschaum und Nougateis	8,50
Topfenknödel in Butterbrösel und süßem Kürbis	7,90

JUNGVOGL 2025 1/8l 4,20
 Bioweinhof Vogl, Raggendorf

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;