

SPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Steinpilzrahmsuppe mit Erdäpfel	4,90
Kürbiscremesuppe mit Kernöl Vegan	4,90
Steinpilzrisotto mit gegrilltem Hühnerfilet und Kürbisgemüse	19,50
Spieß mit Pommes frites, Zucchini Gemüse und Chilidip	18,90
Schweinsmedaillons mit Steinpilzsauce und Kroketten	21,50
Schulterscherz mit Kürbisrahmsauce und Zwiebelerdäpfel	19,50
Rostbratenroulade auf Serviettenknödel, Wurzelgemüse und Rotweinsauce	21,90
Zander, Barsch und Garnelen auf Gemüsereis mit Limettensauce	21,90
Gebackener Kürbis mit Blattsalat und Kernölmayonnaise	16,90
Kürbis-Chutney mit Couscousbällchen, Kichererbsen und Reis Vegan	16,90
Joghurtmousse auf Himbeer- Mangospiegel und Marillensorbet	7,90
Hollerkoch mit Topfenknödel in Butterbrösel	7,90

ROSE Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir 1/8l 4,10
Weingut Zuschmann- Schöfmann, Martinsdorf

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;