

Traditionelle Wirtshausgerichte

Kräftige Rindsuppe L)	3,40
<i>mit hausgemachten Frittaten A, C, G</i>	
Traunviertler Gansl- Einmachsuppe A, C, G, L	4,50
<i>mit Bröselknödel</i>	
Kärntner Kasnudeln A, C, G, O	9,80
<i>mit Minze, geschmorten Kirschparadeisern, frischem Parmesan und kleinem Salat</i>	
Handgemachte vegetarische Frühlingsrolle A, C, O	8,50
<i>mit Wokgemüse, kleinem Salat und Sweet Chile Sauce</i>	
Gebackenes Schweinsschnitzel A, C, M, O	10,50
<i>mit Erdäpfel-Kressesalat und Preiselbeeren</i>	
Gebratene (G, O) oder gebackene (A, C, G, O) Putenbruststreifen	10,10
<i>auf großem Salatteller und Kräuterjoghurt</i>	
<i>dazu empfehlen wir knuspriges Knoblauchbrot A, G</i>	2,30
Klassisches Wiener Kalbsrahmgulasch A, C, G, O	10,90
<i>mit handgemachten Butternockerl und kleinem Salat</i>	
Klassischer Hirschbraten im Wacholderrahm A, C, G, O	12,50
<i>mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerapfel</i>	
Rosa gebr. Rumpsteak (200g) vom Grubbauer Brunnhof A, G, O	13,70
<i>mit Pfefferrahmsauce, Erdäpfel- Rosmarinratin und Speckfisolen</i>	

Zum Nachtisch

Handgemachter Topfenstrudel A, C, G	4,10
<i>mit Schlagobers 4,60 mit Vanillesauce 5,10</i>	
Kokos- Raffaello- Parfait A, C, G	5,20
<i>auf Ananasragout und Schlagobers</i>	

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.