

Traditionelle Wirtshausgerichte

Kräftige Rindsuppe L)	3,40	
<i>mit hausgemachten Frittaten A, C, G</i>		
Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis G, L,	4,50	
<i>mit knusprigen Kernen und Kresse</i>		
Handgemachte Spinat-Schafkäseravioli A, C, G, O	8,20	
<i>mit geschmorten Cherrytomaten, frischem Parmesan und kleinem Salat</i>		
Spinatnockerl in Rahmsauce A,C,G	9,80	
<i>mit Gemüsestreifen und frischem Parmesan</i>		
Gebackenes Schweinsschnitzel A, C, G, O	10,50	
<i>mit Petersilienerdäpfeln, kleinem Salat 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
Seidl- Bräu Rahmbeuschel A, C, G, L	8,40	
<i>vom steirischem Premiumkalb mit Wurzelgemüse und flaumigem Serviettenknödel</i>		
Geröstete Rinderleber vom Grubbauer Brunnhof A, G, O	8,50	
<i>im Zwiebel-Majoransaftl mit gedämpftem Basmatireis und Petersilienerdäpfel</i>		
Klassischer Hirschbraten im Wacholderrahm A, C, G, O	12,50	
<i>mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerapfel</i>		

Zum Nachtisch

Handgemachter Topfenstrudel A, C, G	4,10
<i>mit Schlagobers 4,60 mit Vanillesauce 5,10</i>	
Weißes Schokoparfait C, G, H, O	5,20
<i>mit karamelisierten Mandeln, Schlagobers und Beerenragout</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.