

Tageskarte

Als Aperitif empfehlen wir:

Pimm's Cup kräutig im Geschmack, pffiffig zu trinken	€ 4,30
0,3 Stiegl Goldbräu / Hell	€ 3,20
Campari Orange oder Campari Soda	€ 5,60

Salat

Kleiner gemischter Salat vom Buffet	€ 3,80
Großer gemischter Salat vom Buffet	€ 5,30
Haussalat <i>Mit gegrillten Putenstreifen, Champignons, knackigen Salaten, pikant mariniert, dazu Gebäck</i>	€ 11,70
Steirischer Backhendlsalat <i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl, dazu Gebäck</i>	€ 12,50

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella <i>mit Basilikumpesto und Gebäck</i>	€ 10,50
Hausgemachter Speck und Grammelschmalz <i>mit Brot</i>	€ 10,90
Räucherlachs <i>mit Dillsenfauce und Toastbrot</i>	€ 10,20

Suppen

Frittatensuppe / Nudelsuppe	€ 3,80
Fleischstrudelsuppe	€ 3,80
Salzburger Suppenschüssel <i>mit Ochsenfleisch, Gemüse und Frittaten</i>	€ 8,30
Karotten-Ingwersuppe	€ 3,80

Vegetarisch

Linguine <i>mit getrockneten Tomaten, Pfefferoni, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Rucola in Olivenöl, dazu Parmesan</i>	€ 9,50
Ofenkartoffel <i>mit Kräutertopfen und Pfannengemüse</i>	€ 9,50

Typisch Österreichisch

Cordon Bleu <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein/Pute	€	12,40
	Kalb	€	19,60
Wiener Schnitzel <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein/Pute	€	11,30
	Kalb	€	18,60

Tagesaktuell & saisonal

Kalbsrückenmedaillons <i>In Kräuterrahmsauce, mit Karotten-Brokkoli Gemüse und Reis</i>	€	26,40
Faschirtes Zigeunerlaibchen <i>mit würzigem Letscho und Erdäpfelpüree</i>	€	11,00
Gegrillter Hirtenspieß <i>mit Gemüse und Pommes frites, dazu Kräuterbutter</i>	€	15,10
Zwiebelrostbraten <i>mit grünen Bohnen und Braterdäpfel</i>	€	16,00
1/2 Backhendl <i>mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone</i>	€	12,80
Gekochter Brustkern vom St. Leonharder Mastochsen <i>(Waldhauser Bauer)</i> <i>mit Cremespinat und Rösterdäpfel</i>	€	15,90

Aus den heimischen Wäldern

Rehrücken <i>in Pfefferrahmsauce, mit Blütengemüse und Rösti</i>	€	27,00
Rehragout <i>mit Blaukraut und Semmelknödel</i>	€	16,90
Geschnetzelte Hirschleber <i>in Zwiebel-Balsamicosauce, dazu Erdäpfelpüree</i>	€	14,90

Frischer Fisch

Zanderfilet an Kürbisrisotto <i>mit Rucola</i>	€	17,90
--	---	-------

Desserts

Amarettiparfait <i>mit Weichseln</i>	€	6,90
Eispalatschinke <i>fein garniert</i>	€	7,00
Mohr im Hemd <i>mit Vanilleeis</i>	€	6,80
Hausgemachte Mehlspeisen <i>aus unserer Kuchenvitrine</i>		