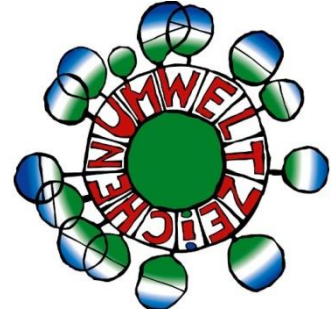


Der Gesundheit und der Umwelt zuliebe



Als ökologisch ausgerichteter und der Nachhaltigkeit verpflichteter Betrieb nehmen wir die Verantwortung für unsere Umwelt, unsere Gäste und unsere MitarbeiterInnen sehr ernst und bemühen uns, in allen Bereichen Verbesserungen zu erreichen, um auch künftigen Generationen eine lebenswerte und gesunde Umwelt zu erhalten.

Wir verwenden fast ausschließlich frische Produkte aus der Region, setzen bei Fleisch auf österreichische Premiumware, bringen Bioprodukte auf ihren Teller und bauen einen Teil unserer Kräuter und Gewürze selbst an

Aktuelle Allergeninformation

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal.

Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten:

glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch, inkl. Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Schwefeldioxid und Sulfite, Weichtiere und Senf.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit gegen eine der unten angeführten Inhaltsstoffe aufweisen, ersuchen wir Sie, uns das mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein (Kreuzkontamination), die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

In Weinen aus unserem Sortiment kann Sulfid enthalten sein.

In Bieren aus unserem Sortiment kann glutenhaltiges Getreide enthalten sein.

Kleine Portionen

Bei den meisten Gerichten ist es möglich, kleine Portionen zu bestellen.

Hierbei werden € 0,50 abgezogen. Falls Ihnen das Hauptgericht zu groß sein sollte, können wir Ihnen den Rest sehr gerne einpacken.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt!

Familie Baumgartner & Team

Vorspeisen

Büffelmozzarella
Tomaten, Rucola, Basilikum und Zitronen-Olivenöl
€ 7,90

Carpaccio vom Black Angus Rind
Balsamico di Modena, Olivenöl, Parmesan
und hausgemachtes Pesto Genovese
€ 11,90

Beef Tartare würzig zubereitet
serviert mit Butter und getoastetem Weißbrot
€ 12,90

Frisches Knoblauchbrot
€ 4,10

Suppen

Klare Rindsuppe
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Kaspressknödel
€ 3,80

Bouillabaisse (Fischsuppe)
mit Gemüseinlage und Knoblauchbrot
€ 4,90

Knoblauchrahmsuppe
mit Weißbrotschutons
€ 4,30

Salatvariationen

Steirischer Backhendl Salat
Hühnerbruststreifen gebacken, auf grünem Salat,
auf Wunsch mit Kernöl serviert
€ 12,90

Fitnesssteller
Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat
mit Croutons und Kernen
€ 12,90

Vitalsalat
mit Mozzarella, Tomaten, Pesto und Balsamicoglace
€ 12,90

Fluss & Meer

Frisches Lachsforellenfilet aus Steyr
mit Kartoffel-Lauchgröstl und Limettensahne
€ 19,90

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Cremepolenta und Basilikumbutter
€ 19,90

Calamari vom Grill in Zitronenöl und Knoblauchbutter gebraten
mit Kräuterreis und grüner Salat
€ 16,90

Vegi & Vegan

Frische Steinpilzravioli
in brauner Butter geschwenkt
mit Rucola und Parmesan
€ 14,90

Vegane Cous-Cous Laibchen
auf Ratatouille Gemüse
€ 14,90

Neu: Fitness aus dem Wok

Bitte wählen Sie aus:
Huhn, Ente, Garnelen oder Tofu
dazu Wokgemüse, Erdnüsse und Basmatireis
€ 13,90

Grill, Ofen & Pfanne

Ofenkartoffel
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Sauerrahmdip und Speckkrusteln
€ 12,90

Clubsandwich
Gebratenes Hühnerfleisch zwischen getoastetem Weißbrot,
mit Steakwedges, Spiegelei und Salatgarnitur
€ 14,90

Ente knusprig gebraten
mit Serviettenknödel, warmem Krautsalat und Bratapfel mit Preiselbeeren
€ 16,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Erdäpfelspitz, Marktgemüse und Trüffelsahne
€ 19,90

Ausgelöstes Wiener Backhendl
mit Erdäpfelsalat (auf Wunsch auch mit Pommes Frites)
€ 13,90

Altwiener Zwiebelrostbraten (rosa gebraten)
mit Natursaftl, Bratkartoffeln, Fächergurkerl und Röstzwiebel
€ 19,90

Stammtischbrot
Gegrilltes Kotelett vom Schwein auf getoastetem Schwarzbrot mit
Kräuterbutter und kaltem Krautsalat
€ 12,90

Grillteller
von Rind, Schwein und Pute
mit Marktgemüse, Pommes Frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce
€ 16,90

Cordon Bleu
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischter Salat
€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Erdäpfeln, Preiselbeeren und gemischter Salat
€ 12,50

Genuss für 2

Christkindler Hausplatte
Gebackenes und Gegrilltes von Rind, Schwein & Huhn, Reis, Gemüse,
Pommes Frites, gebackene Zwiebelringe, 3erlei Dip und Kräuterbutter
€ 17,50 pro Person

Für unsere kleinen Gäste

Kinder essen jeden Tag bei uns kostenlos.
(1 Kind bei mind. 2 erwachsenen Vollzahlern, sonst gilt der Preis lt. Karte.
Nicht gültig an allen Feiertagen, nicht mit Gutscheinen kombinierbar.)

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 5,90

1 Stk. Grillwürstel
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 4,90

Hühnernuggets
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 5,90

Pommes Frites mit Ketchup
€ 4,90

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käsetoast mit Salatbouquet
€ 4,90

Frankfurter
mit Senf, Kren und Semmerl
€ 4,90

Gebäck

Semmerl € 1,00
Gemischtes Gebäck € 1,60

Desserts

Hausgemachter Mohr im Hemd
€ 5,60

Hausgemachte Somlauer Nockerl
mit Schokosauce und Schlagobers
€ 5,90

Original Christkindler Mehlspeisen
aus unserer Tortenvitrine
€ 2,90

Digestif

Marille, Obstler, Williamsbirne aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	3,10
Zirbengeist aus dem Hause Leimhofer	2 cl	€	4,10
Lärche, Zirbe, Nuss aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	4,10
Birnenlikör aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	4,10
Baileys auf Eis	2cl	€	4,50
Averna	2cl	€	4,10
Fernet	2cl	€	4,10
Grappa Deluxe	2cl	€	5,90
Asbach Uralt	2cl	€	4,10