

## ALLERGEN INFORMATION

Gluten	<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide: alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (zB Dinkel, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse
Krebstiere	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	<b>D</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	<b>G</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
Nüsse	<b>H</b>	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
Lupinen	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	<b>R</b>	Weichtiere wie zB Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

## VORSPEISEN

Preise in €

**Sommerlicher Salatteller** 12,90  
*mit Scampi (G)*

**Carpaccio vom Hirschkalb** 13,90  
*mit Basilikumpesto und gehobeltem Grana (G,H)*

**Schafkäse vom Bio-Bauern** 8,90  
*mit Paradeisern und Kürbiskernöl (G)*

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Kräftige Rind- oder Gemüsesuppe** 4,50  
*mit Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel oder Leberknödel (A,C,G,L)*

**Steinpilzcremesuppe** 4,90  
*mit Croûtons (A,G)*

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Gebratene Schupfnudeln** 16,90  
*mit Steinpilzsauce (A,C,G)*

**Erdäpfel-Gemüselaiabchen** 15,30  
*auf Gemüsebolognese und gehobeltem Grana (G)*

**Veganes Ofengemüse** 14,80  
*mit Zitronenöl und Rosmarinerdäpfel*

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Preise in €

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <i>in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienerdäpfel und gemischter Salat (A,C,G)</i>	20,40
<b>Geschmortes Gösinger Hirschkalb</b> <i>in Jägersauce mit hausgemachten Wildpreiselbeeren und Topfen-Serviettenknödel (A,C,G)</i>	18,20
<b>Steirischer Blattsalat</b> <i>mit Speckwürfel, Kernöl und gebratenen Erdäpfeln (G)</i>	12,90
<b>Gösinger Ötschergamsrücken</b> <i>zart rosa</i> <i>auf Steinpilzsauce, Wildpreiselbeeren, Brokkoliröschen und Schupfnudeln (A,C,G)</i>	24,90
<b>Kalbstaufelspitz</b> <i>mit Apfelkren,</i> <i>sommerlichem Gemüse und Erdäpfelrösti (A,C,G)</i>	17,40

## AUS FLUSS UND SEEN

<b>Bachsaiblingsfilet</b> <i>auf gebratenem Sommergemüse und Zitronenöl (A)</i>	19,90
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> <i>auf bunten Linguine und Veltlinersauce (A,C,G)</i>	18,50

## MENÜS FÜR KINDER

Preise in €

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <i>mit Pommes Frites (A,C,G)</i>	7,90
<b>Faschiertes Laibchen</b> <i>mit Erdäpfelpüree (A,C,G)</i>	7,90
<b>Spaghetti</b> <i>mit Sauce Bolognese (A,C,G,L)</i>	7,50

## DESSERTS

<b>Kürbispudding</b> <i>mit Milchsokoladensauce und Bio-Vanilleeis (A,C,G)</i>	7,60
<b>Himbeerparfait</b> <i>auf Limettensauce</i> <i>fein garniert (C,G)</i>	7,60
<b>Marmeladepalatschinken</b> <i>gefüllt mit Marille, Preiselbeere oder Erdbeere (A,C,G)</i>	5,40
<b>Karamellierter Kaiserschmarren</b> <i>mit Zwetschkenröster (A,C,G)</i>	7,60
<b>Österreichischer Käseteller</b> (G,M) <i>klein</i>	7,40
<i>groß</i>	12,40
<b>Gebäck pro Stück</b> (A,G,H,N)	1,30
<b>Gedeck</b>	2,50