

\*\*\* Aus dem Suppentopf \*\*\*

*Kräftige Rindsuppe*

*Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl*

*4,20 (a,c,g,l)*

*Kürbis-Ingwercremesuppe*

*mit Brotcroustons und Kernöl*

*4,80 (a,g,l)*

\*\*\* Salate \*\*\*

*Roastbeef*

*dazu Vogerlsalat und Ei,*

*mit Apfelessigglace und Kernöldressing*

*14,80 (g,l,m,o)*

*Rahmgurkensalat*

*4,80 (g)*

*Kartoffelsalat hausgemacht*

*mit Kernöl*

*6,30 (m)*

*Käferbohnsalat*

*mit Kernöl*

*6,30 (m)*

*Gemischter oder Grüner Salat*

*gr.5,40 / kl. 4,10 (l,m)*

*Aufpreis Steirisches Kürbiskernöl*

*0,90 (gr. Salat) / 0,70 (kl. Salat)*

\*\*\* Vegetarisch & Vegan \*\*\*

*Käsespätzle*

*mit Bergkäse und gemischtem Salat mit Kernöl*

*15,60 (a,c,g,l,m)*

*Maronirisotto*

*mit fritt. Ruccola und Parmesan cracker*

*15,70 (a,l,o)*

*Asia-Reis (vegan)*

*mit Basmatireis, frisch-buntem Röstgemüse,*

*Koriander*

*geröstete Erdnüsse*

*und Balsamico-Glace*

*12,80 (e)*

*Kürbislasagne*

*auf Kürbiscrème, dazu*

*ein grüner Salat mit Kernöl*

*15,80 (a,c,g,l,o)*

## \*\*\* Unsere Klassiker \*\*\*

### *Bauernwirtplatte für 2 Personen*

*2 gegrillte Hühnerfilets, 2 Wienerschnitzel,  
2 Grillkoteletts, 2 Rinderhuft, mit Kräuterbutter,  
frischem Marktgemüse, Reis und Pommes frites*

*35,80 (a,c,g,l,m)*

### *Hühnerbrustfilet vom Grill*

*mit frisch-buntem Röstgemüse,  
Speck-Käse-Fächerkartoffel und Salsa*

*14,80 (g)*

### *S'Pfandl*

*geschnetzeltetes Schweinsfilet mit Champignons und  
Spätzle, mit Käse überbacken*

*15,40 (a,g,l,o)*

### *Schweinsmedaillons*

*rosa gebraten auf Pfeffersauce, frischem Gemüse und Kroketten*

*17,80 (a,g,l,m,o)*

### *Hühnerleber geröstet*

*mit Reis*

*12,60 (a,g,l)*

### *Gebackene Hühnerbruststreifen*

*auf gemischten Blattsalaten mit Kernöldressing*

*gr. 13,80 / kl. 10,80 (a,c,g,)*

### *½ Steirisches Backhend'l*

*9,20 (a,c,g,)*

## \*\*\* Traditionelles beim Bauernwirt \*\*\*

### *Rehgeschnetzeltes*

*mit Spätzle, Thymianchampignons und Rotweibirne*

*17,80 (a,c,g,l,m,o)*

### *Hirschragout*

*mit Semmelknödel und marinierten Zwetschken*

*18,20 (a,g,l,m,o)*

### *Gekochtes Hüferscherz'l vom ALMO*

*mit Röstkartoffel und Wurzelgemüse,  
dazu einen hausgemachten Apfelkren*

*gr. 18,60 / kl. 15,80 (a,l)*

### *Gebirgssaibling im Ganzen gebraten*

*mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdip*

*18,80 (a,d,g)*

### *Zwiebelrostbraten*

*mit Kartoffelkroketten*

*18,60 (a,g,l,m,o)*

### *Wiener- oder Naturschnitzel*

*vom Schweinskarree*

*9,40 (a,c,g,l)*

### *Cordon bleu*

*vom Schweinskarree*

*11,20 (a,c,g,)*

\*\*\* Beilagen \*\*\*

*Petersilien- oder Röstkartoffel*

4,00 (l,g)

*Reis*

3,50 (g)

*Pommes Frites*

3,50 (a,g,l)

*Frisches Marktgemüse*

4,80 (g)

\*\*\* Kleinigkeiten für Zwischendurch \*\*\*

*Rindsgulasch*

*von der Rindschulter*

10,20 (a,c,g,l)

*Saures Rindfleisch*

*mit Ei und Steirischem Kernöl*

12,20 (c,m)

*Kotelettetoast*

*mit Spiegelei und Salatgarnitur*

10,20 (a,c,g,l)

*Schinken-Käsetoast*

*mit Ketchup*

4,50 (a,c,g)

\*\*\* Nachspeisen \*\*\*

*Crème brulée*

*mit marinierten Erdbeeren*

6,80 (a,c,g)

*Espresso – Panna Cotta*

*mit frischen Früchten und Schlagobers*

6,80 (g)

*Kastanienreis*

*mit Schlagobers und Preiselbeer*

6,80 (a,g,e)

*Schoko - Nusskuchen*

*mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers*

6,80 (a,c,e,g,h)

Über unsere *hausgemachten Mehlspeisen*

*informiert Sie*

*unser Service jederzeit gerne!*