

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl

3,80 (a,c,g,l)

Steirische Kürbiscremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

und echtem Kürbiskernöl

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

Gans`leinmachsuppe

mit Gemüse und Bröselknödel

gr. 8,70 / kl. 5,20 (a,c,g,h,l,m,o)

Vegetarisch / Vegan

Käsespätzle

mit Bergkäse, dazu gemischter Salat mit Kernöl

14,80 (a,c,g,l,m)

Mediterranes Gemüserisotto

mit Parmesan

11,80 (a,l,m)

Küchenchef *Wolfgang Kaus* empfiehlt

Filetsteak

von der Kalbin, mit spicy Pfeffersauce, Potatoe Chips und Speckbohnen

27,80 (a,g,l,m,o)

Gekochtes Weißscherzel

mit Rösti, Wurzelgemüse und Apfelkren

gr. 15,80 / kl. 13,60 (c,l)

Schweinsfilet

mit Dörripflaumenfülle im Speckmantel, dazu Kohlsprossen und Kroketten

16,80 (a,c,g,l,m,o)

S'Pfandl

geschnetzeltes Schweinsfilet mit Champignons,

Spätzle und Käse überbacken

14,40 (a,g,l,o)

Landhendlbrust

mit Semmelfülle, auf Thymiansafterl und frischem Gemüse

14,80 (a,c,g,l,o,m)

Winterküche

Breinwurst

von der Fleischerei Prenner in Wildon

Rösti Sauerkraut 11,20 (a,c,g,l,m)

Blutwurstgröstl

von der Fleischerei Prenner in Wildon

mit Erdäpfel und Sauerkraut 11,20 (a,c,g,l)

Köstliche Nachspeisen

Griessflammerie

auf Zwetschkenöster

6,60 (a,c,g)

Mohnparfait

auf Birnenragout

6,60 (a,c,g,h)

Kastanienreis

mit Obers und Preiselbeer

6,60 (g)

Gebackenes und Gegrilltes

Bauernwirtplatte für 2 Personen

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

28,80 (a,c,g,l,m)

Wiener- oder Naturschnitzel

vom Schweinskarree 8,40 (a,c,g,l,m)

Cordon bleu

vom Schweinskarree mit knusprigen Pommes frites

12,20 (a,c,g,)

½ Steirisches Backhendel

8,60 (a,c,g,)

Gebackene Hühnerbruststreifen

auf Blattsalaten mit Kernöl

gr. 12,80 / kl. 9,80 (a,c,g,)

Hühnerleber geröstet

mit Reis 11,60 (a,g,l)

Zur Jausn

Kotelettetoast

mit Spiegelei und Salatgarnitur

9,00 (a,c,g,l)

Saures Rindfleisch

mit Ei und Steirischem Kernöl

11,20 (c,m)

Rindsgulasch

durchzogen vom Rindswadl

8,80 (a,c,g,l)

Schinken-Käsetoast

mit Ketchup

4,10 (a,c,g)

Schinken- oder Käsebrot

4,40 (a,c,g,)

Kennzeichnung laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung

A	Gluten	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Nüsse	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen