Vorspeisen

Beef Tatar
100g vom heimischen Rind
mit Wachtelei, Kernöl-Mayonnaise,
Butter und Kapern
dazu getoastetes Ciabatta
€ 17,90

Carpaccio vom Rind
mit Rucola – Pesto und gehobeltem Parmesan
dazu getoastetes Ciabatta
€ 14,90

Vogerlsalat
mit knusprig gebratenen Kartoffelscheiben,
gegrillten Speckstreifen,
Radieschen und Wachtelei
€ 7,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Suppen

Hausgemachte Rinderbouillon

mit Frittaten oder Leberknödel
€ 5,90

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen
€ 5,90

Maroni-Sellerie-Cremesuppe

mit knusprigen Chips
und Sahnehäubchen
€ 6,20

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Allmer's Klassiker

Wiener Schnitzel

goldbraun gebacken,
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Schwein	€ 14,90
Pute	€ 15,90
Huhn	€ 18,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
€ 18,90

Steirisches Backhendl

frisch, zart und knusprig gebacken

½ Hendl	€ 11,90
ganzes Hendl	€ 19,90

Grillteller

feine Stücke vom Schwein & von der Pute
mit Speck, Grillwürstel und Kräuterbutter
dazu Pommes frites
und Grillgemüse
€ 20,90

Knuspersalat

knusprig gebackene Hühnerbruststücke
auf großem buntem Salatteller,
mariniert mit Apfelessig und
steirischem Kürbiskernöl
€ 16,60

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Für Feinschmecker

Schweinsmedaillons im Speckmantel
serviert auf Pfeffersauce
dazu Kroketten und Grillgemüse
€ 23,50

Beiriedschnitte
vom Steirischem Almenrind
mit Kräuterbutter
dazu Süßkartoffelpüree uns Speckbohnen
€ 35,90

Zwiebelrostbraten
geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigem Serviettenknödeln
€ 23,90

Wildgerichte

Wildschweinrücken
im Speckmantel auf Rosmarinsafterl
mit Maroniknödel und Apfel-Rotkraut
€ 27,90

Hirschbraten
mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce
dazu Williams Potatoes und Apfel-Rotkraut
€ 24,90

Rosa gebratenes Hirschsteak
auf Campari-Orangensauce
mit Speck-Kohlsprossen
und Duchessekrapferl
€ 35,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Vegetarisch

Duett vom Schafskäse
Schafskäse in der Kürbiskruste
und Spinat -Schafskäse - Roulade
serviert auf Vogerlsalat, dazu Preiselbeeren
€ 15,90

Hausgemachte Gemüselaibchen
mit Kräuterdip
€ 15,90

Trüffelgnocchi
zarte Gnocchi in Trüffelrahmsauce
€ 16,90

Vegan

Trüffeltagliatelle
al dente gekocht in Trüffelrahmsauce
€ 16,90

Fischgerichte

Saiblingsfilet gegrillt
von der Fischzucht Schröcker
auf cremigem Knoblauch-Vanillerisotto
und frittierten Cherrytomaten
€ 19,90

Knusprige Garnelen
im Erdäpfelmantel
frisch, zart und knusprig gebacken
mit Chilidip, auf Vogerlsalat
€ 14,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Süße Versuchung

Weizer Apfelknödel
im Zimt - Zucker - Mantel
an Vanilleeis, Preiselbeeren
und Schlagobers
€ 8,90

Schokoladensoufflé
flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers
€ 8,90

Topfenstrudel
„frisch aus dem Ofen“
serviert an warmer Vanillesauce
mit frischen Früchten
€ 8,90

Mango-Kokosparfait [vegan]
garniert mit frischen Früchten
€ 8,90

Kastanienreis
mit Vanille-Eis, Amarena Kirschen,
Schokosauce und Schlagobers
€ 8,90

Herbstliche Variation
Walnuss- Soufflé mit Karamellsauce
Crème brûlée
Brombeer-Heidelbeere-Parfait
Topfenmousse mit Erdbeer im Glas
€ 10,90

Hausgemachte Schnäpse

Williams-, Hirschbirne-, Steirischer Apfel-,
Zwetschkenbrand, Lärcherl, Zirbe
Himbeer- oder Weichsellikör
gebrannt vom Seniorchef des Hauses

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.