



<u>Vorspeisen</u>

Carpaccio vom Rind

mit Rucola - Pesto, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen dazu getoastetes Ciabatta

Vogerlsalat

mit knusprig gebratenen Kartoffelscheiben und gegrillten Speckstreifen

€ 13,90

€ 7,90

Genießen Sie eine Auszeit

vom Alltag

mit mehr Erholung!

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





Suppen



€ 5,80

€ 5,90



Kürbis-Orangen-Ingwersuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen verfeinert

Mexikanische Käsecremesuppe € 5,90

mit Chilifäden

und Sahnehäubchen verfeinert

Wir sehen unseren Beruf
als Berufung und freuen uns,
Sie bei uns verwöhnen
zu dürfen!

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



Allmer's Klassiker

| Wiener Schnitzel | Schwein € 12,90 |
|-------------------------------|-----------------|
| vom Schwein oder von der Pute | Pute € 13,90 |
| goldbraun gebacken, | Huhn € 15,90 |
| mit Pommes frites | |
| und Preiselbeeren | |

Cordon bleu € 15,90

vom Schwein oder von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

1/2 Backhendl € 11,90 (Hendl Titz).

frisch, zart und knusprig gebacken

Bunter Grillteller € 18,90

feine Stücke vom Schwein und von der Pute mit Pommes frites und buntem Gemüse

Knuspersalat € 14,90

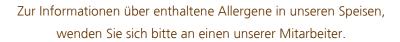
großer bunter Salatteller mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen und steirischem Kürbiskernöl der Fam. Rosenberger KEIN

enuss

IST VORÜBERGEHEND.

DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe







Spezialitäten des Hauses

Schweinsmedaillons

€ 21,90

€ 22,90

€ 35,90

im Speckmantel auf Cognac-Pfeffersauce dazu Kroketten und Grillgemüse

Filetspitzen "Stroganoff"

dazu in Butter geschwenkte Gnocchi und glacierte Babykarotten

Pfeffersteak (250 g)

Rinderfilet an Cognac-Pfeffersauce mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

Für Feinschmecker

Zwiebelrostbraten € 20,90 vom heimischen Jungrind

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce mit flaumigen Serviettenknödeln

Knusprige Garnelen € 14,90 im Erdäpfelmantel

frisch, zart und knusprig gebacken mit Chili-Dip und Vogerlsalat

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





Frische Fische

Saiblingsfilet gegrillt

€ 18,90

Fischplatte für 2

€ 38,90

auf cremigem Steirerkren - Risotto

und frittierten Cherrytomaten

gebackenes Zanderfilet in der Kürbispanier, gegrilltes Saiblilngsfilet, Calamari vom Rost, knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel,

€ 18,90

Chilidip, getoastetes Ciabatta

dazu gegrilltes Gemüse und Petersilienkartoffeln

Calamari gegrillt

mit Knoblauchbutter und getoastetem Ciabatta

Vegetarisch

<u>Vegan</u>

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste und Spinat -Schafskäse - Roulade auf Vogerlsalat und Preiselbeeren Allmer's Nudel WOK

€ 14,90

G'schmackige Nudelpfanne

mit asiatischem Gemüse

Hausgemachte Gemüselaibchen € 14,60

mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

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

€ 14,20



Süße Versuchungen

| Desse Raffaello-Ti Kürbiskern-S Brombee | € 7,90 | Weizer Apfelknödel im Zimt - Zucker - Mantel an Vanilleeis, Preiselbeeren und Schlagobers fein garniert |
|---|--------|--|
| Schwarzwälde mit A | € 7,90 | Schokoladensoufflé Flaumiges Schokoladentörtchen an Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert |
| Williams-, | € 7,90 | Mango-Kokosparfait [vegan] garniert mit frischen Früchten |

Topfenstrudel € 7,90

"frisch aus dem Ofen" serviert an warmer Vanillesauce mit frischen Früchten fein garniert

Dessert Variation

€ 9,20

Raffaello-Tiramisu auf Himbeeren Kürbiskern-Soufflé mit Nougatsauce Brombeer-Heidelbeer-Parfait Schwarzwälder-Kirsch-Mousse im Glas mit Amarenakirsche

Hausgemachte Schnäpse

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

2cl € 3,90

