



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€13,90

Vogerlsalat

mit knusprig gebraten en Kartoffelscheiben
und gegrillten Speckstreifen

€ 7,90

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





Suppen

Hausgemachte kräftige Rinderbouillon
mit Frittaten oder Leberknödel

€ 5,90

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen verfeinert

€ 5,90

Marchfelder Spargelcremesuppe
mit gebackenen Spargelpofesen
und Sahnehäubchen

€ 5,90

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





Allmer`s Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute
goldbraun gebacken,
mit Pommes frites
und Preiselbeeren

Schwein € 12,90

Pute € 13,90

Huhn € 15,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 15,90

1/2 Backhendl

(Hendl Titz).
frisch, zart und knusprig gebacken

€ 11,90

Bunter Grillteller

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

€ 18,90

Knuspersalat

großer bunter Salatteller
mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen
und steirischem Kürbiskernöl der
Familie Rosenberger

€ 14,90

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





Spezialitäten des Hauses

Schweinsmedaillons € 22,90

im Speckmantel
mit Marchfelder Spargel an Sauce Hollandaise
dazu Kroketten und Brokkoli

Beiriedschnitte vom Angusrind € 29,50

mit Kräuterbutter, Marchfelder Spargel an Sauce Hollandaise
& dazu Potato Wedges

Hühnerbrüstchen € 17,90

im Speckmantel gegrillt
mit Bärlauch Frischkäse gefüllt
in Weißweinsauce
dazu Schupfnudeln & Marchfelder Spargel



Für Feinschmecker

Marchfelder Spargel- € 15,90

Bärlauchrisotto

mit gebratenen Riesengarnelen
und frittierten Cherrytomaten

Knusprige Garnelen € 14,90

im Erdäpfelmantel

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

Marchfelder Spargelsalat € 15,90

mit weißem und grünem Spargel
Mozzarella und Cherrytomaten
dazu gegrillte Hühnerbruststreifen

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





FrISChe FISChe

Saiblingsfilet vom Schröcker gegrillt € 18,90
auf cremigem Marchfelder Spargel - Bärlauch - Risotto
und frittierten Cherrytomaten

Calamari gegrillt € 18,90
mit Knoblauchbutter
und getoastetem Ciabatta

Fischplatte für 2 € 39,90
gebackenes Zanderfilet in der Kürbispanier,
gegrilltes Saiblingsfilet, Calamari vom Rost,
knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel,
Chilidip, getoastetes Ciabatta
dazu gegrilltes Gemüse und Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Duett vom Schafskäse € 14,90
Schafskäse in der Kürbiskruste
und Spinat -Schafskäse - Roulade
auf Vogerlsalat und Preiselbeeren

Hausgemachte Gemüselaiabchen € 14,90
mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

Vegan

Allmer's Frühlingsrollen € 14,90
gefüllt mit steirisch-asiatischem Gemüse
dazu veganer Sweet-Chili-Dip
und einen kleinen grünen Salat

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





Süße Versuchungen

Weizer Apfelknödel € 7,90

im Zimt - Zucker - Mantel
an Vanilleeis, Preiselbeeren
und Schlagobers fein garniert

Schokoladensoufflé € 7,90

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce und
Schlagobers fein garniert

Mango-Kokosparfait [vegan] € 7,90 garniert mit frischen Früchten

Topfenstrudel € 7,90

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

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

Dessert Variation € 9,20

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

Heiße Liebe € 7,80

köstliches Vanille-Eis
mit warmen Himbeeren
und Schlagobers fein garniert

Eiskaffee € 7,80

köstliches Vanille-Eis
mit warmen Kaffee
und Schlagobers fein garniert

Hausgemachte Schnäpse

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

2cl € 3,90

