



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€13,90

Burrata

italienischer Edelmozzarella
auf marinierten Tomaten mit Rucola
dazu getoastetes Ciabatta

€11,90

Schafskäse im Speckmantel

auf grünem Salat

11,90

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

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 € 13,90

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

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
auf Pfeffersauce
dazu Kroketten und Babykarotten

Beiriedschnitte vom Angusrind € 29,50
mit Kräuterbutter
dazu Potato Wedges und Brokkoli - Röschen

Hühnerbrüstchen € 18,90
im Speckmantel gegrillt
mit Kräuterfrischkäse gefüllt
in Weißweinsauce
dazu Gnocchi und Grillgemüse



Für Feinschmecker

Forellenfilet-Stücke € 18,90
gebacken in der Kürbiskernpanier
auf buntem Salaten

**Knusprige Garnelen
im Erdäpfelmantel** € 14,90
frisch, zart und knusprig gebacken
mit Chili-Dip und grünem Salar

Eierschwammerlgulasch € 15,90
mit flaumigen Knödel
Vegan
mit Salzkartoffeln

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 Knoblauch-Vanillerrisotto
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 grünem Salat 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

