



## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rind

mit Rucola – Pesto und gehobeltem Parmesan  
dazu getoastetes Ciabatta  
€ 13,90

### Vogerlsalat

mit knusprig gebratenen Kartoffelscheiben,  
gegrillten Speckstreifen,  
Radieschen und Wachtelei  
€ 8,40

### Gemüse-Carpaccio

Wurzelgemüse im leichten Essigsud gegart  
mit Avocado  
dazu getoastetes Ciabatta  
€ 11,90

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

### Steirische Erdäpfel-Krensuppe

mit Brotchip  
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

goldbraun gebacken,  
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Schwein € 13,90

Pute € 14,90

Huhn € 16,90

## Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute  
mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren  
€ 16,90

## 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  
€ 19,90

## Knuspersalat

knusprig gebackene Hühnerbruststücke  
auf großem buntem Salatteller,  
mariniert mit Apfelessig und  
steirischem Kürbiskernöl  
€ 14,90



## Für Feinschmecker



### Schweinsfilet im Speckmantel

auf Pfeffersauce  
mit gebratener Serviettenschnitte  
und salzgegarten Karotten  
€ 22,90

### Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten  
in feiner Zwiebelsauce  
mit flaumigem Serviettenknödel  
€ 22,90

### Beiried vom Angusrind

medium gebraten  
dazu Brokkoli,  
Süß- und Trüffel-Kartoffel  
€ 35,90

### Trüffeltagliatelle

al dente gekocht in Trüffelrahmsauce  
wahlweise  
mit Garnelen im Erdäpfelmantel € 18,90  
mit gegrillten Stücken vom Maishendl € 20,90



## Vegetarisch

### Duett vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste  
und Spinat -Schafskäse - Roulade  
serviert auf Vogerlsalat, dazu Preiselbeeren  
€ 14,90

### Hausgemachte Gemüselaibchen

auf bunter Salatgarnitur  
mit Kräuterdip  
€ 14,90

## Vegan

### Hausgemachte Polentalalaibchen

auf Kürbisragout  
€ 14,90

### Trüffeltagliatelle

al dente gekocht in Trüffelrahmsauce  
€ 16,90



## Fischgerichte

### Saiblingsfilet gegrillt

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

### Calamari vom Grill

mit Knoblauchbutter  
und getoastetem Ciabatta  
€ 18,90

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  
€ 7,90

### Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen  
an Vanilleeis, Schokoladensauce  
und Schlagobers  
€ 7,90

### Topfenstrudel

„frisch aus dem Ofen“  
serviert an warmer Vanillesauce  
mit frischen Früchten  
€ 7,90

### Mango-Kokosparfait<sup>[vegan]</sup>

garniert mit frischen Früchten  
€ 7,90

### Kastanienreis

mit Vanille-Eis, Amarena Kirschen,  
Schokosauce und Schlagobers  
€ 7,90

### Dessert Variation

Raffaello-Tiramisu auf Himbeeren  
Kürbiskern-Soufflé mit Nougatsauce  
Brombeer-Heidelbeer-Parfait  
Schwarzwälder-Kirsch-Mousse im Glas mit  
Amarenakirschen  
€ 9,20

## 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.

