



Vorspeisen

Beef Tatar

100g vom heimischen Rind
mit Wachtelei, Kernöl-Mayonnaise,
Butter und Kapern
dazu getoastetes Ciabatta
€ 16,90

Carpaccio vom Rind

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

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
€ 5,90

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

Beiried vom Angusrind

medium gebraten
dazu Brokkoliröschen
und Mandelbällchen
€ 35,90

Trüffeltagliatelle

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

Wildgerichte

Wildschweinrücken

im Speckmantel auf Rosmarinsafterl
mit Maroniknodel und Apfel-Rotkraut
€ 22,90

Hirschbraten

mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce
dazu Williams Potatoes ,
und Apfel-Rotkraut
€ 22,90

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf Campari-Orangensauce
mit Speck-Kohlsprossen
und Duchessekräpferl
€ 29,60

Wilderergulasch

mit flaumigem Serviettenknodel
€ 16,90

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

Trüffeltagliatelle

al dente gekocht in Trüffelrahmsauce
€ 16,90

Fischgerichte

Saiblingsfilet gegrillt

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

Wolfsbarsch gegrillt

auf al dente gekochte Tagliatelle
in Trüffelsauce
€ 19,90

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^[vegan]

garniert mit frischen Früchten
€ 7,90

Kastanienreis

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

Herbstliche Variation

Kastanien-Tiramisu auf Weichselragout
Kürbiskern-Soufflé mit Nougatsauce
Brombeer-Heidelbeer-Parfait
Nougat-Maracuja-Mousse im Glas
€ 9,90

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.