



Vorspeisen



Beef Tatar

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

Carpaccio vom Hirsch

mit Rucola – Pesto und gehobeltem 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



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

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



Für Feinschmecker

Saltimbocca

Schweinefilet im Prosciutto - Salbei - Mantel
serviert auf Pfeffersauce
dazu cremiges Weißwein-Risotto
€ 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 Maroniknödel 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 Semmel-Pilz-Roulade
€ 29,60

Wilderergulasch

mit flauemigem Serviettenknödel
€ 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 Kräutererdip
€ 14,90



Vegan

Trüffeltagliatelle



al dente gekocht in Trüffelrahmsauce
€ 16,90

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

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

Winterliche Variation

Baumkuchen mit Sauerkirsch
Orangen-Tartelettes mit Baiserhäubchen
Nougatmousse mit Passionsfrucht
Brombeer-Zimt-Parfait
€ 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.