



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 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

Mexikanische Käsecremesuppe

mit Chilifäden
und Sahnehäubchen

€ 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

Schweinsmedaillons im Speckmantel

serviert auf Pfeffersauce
mit Kroketten und Grillgemüse
€ 22,90

Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln
€ 22,90

Rinderfiletsteak

medium gebraten
serviert auf Pfeffersauce
dazu Bratkartoffeln und Brokkoliröschen
€ 35,90

Lammrücken


rosa gebraten
auf Rosmarinsafterl
mit Cremepolenta und Ratatouille
€ 35,90

Trüffeltagliatelle

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

Knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel

frisch, zart und knusprig gebacken
mit Chilidip auf Vogerlsalat
€ 14,90





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

Calamari gegrillt

mit Knoblauchbutter
und getoastetem Ciabatta
€ 18,90

Fischplatte für 2

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



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

Dessert Variation

Baumkuchen mit Kürbiskernmousse
und Orangen-Espuma
Zitronen-Tartelettes mit Baiserhäubchen
Brombeer-Heidelbeere-Parfait
Triple Chocolate-Mousse im Glas mit Crumble
€ 9,90

Hausgemachte Schnäpse

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