



Vorspeisen

Beef Tatar

100g vom heimischen Rind
mit Wachtelei, Kernöl-Mayonnaise,
Butter und Kapern
dazu getoastetes Ciabatta
€ 17,90

Carpaccio vom Rind

mit Rucola – Pesto und gehobeltem Parmesan
dazu getoastetes Ciabatta
€ 14,90

Marchfelder Spargelsalat

mit weißem und grünem Spargel
Mozzarella und frischen Radieschen
dazu getoastetes Ciabatta
€ 16,90

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

Marchfelder Spargelcremesuppe

mit gebackenen Spargelpofesen
und Sahnehäubchen
€ 5,90



Allmer's Klassiker



Wiener Schnitzel

goldbraun gebacken,
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Schwein € 14,90

Pute € 15,90

Huhn € 17,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln

und Preiselbeeren

€ 17,90

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

€ 20,90

Knuspersalat

knusprig gebackene Hühnerbruststücke
auf großem buntem Salatteller,

mariniert mit Apfelessig und

steirischem Kürbiskernöl

€ 16,20



Für Feinschmecker



Schweinsmedaillons im Speckmantel

serviert mit Marchfelder Spargel an Sauce Hollandaise
dazu Kroketten
€ 23,50

Rinderfiletsteak

medium gebraten
serviert mit Marchfelder Spargel an Sauce Hollandaise
dazu Duchesse-Kartoffel
€ 35,90

Marchfelder Spargel-Bärlauchrisotto

mit frittierten Cherrytomaten
€ 18,90

Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln
€ 23,90


Knusprige Garnelen

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

Hühnerbrüstchen

im Speckmantel gegrillt
mit Bärlauch Frischkäse gefüllt
in Weißweinsauce
dazu Gnocchi und Marchfelder Spargel
€ 18,90

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





Vegetarisch

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste
und Spinat -Schafskäse - Roulade
serviert auf Vogerlsalat, dazu Preiselbeeren
€ 15,90

Hausgemachte Gemüselaiabchen

auf bunter Salatgarnitur
mit Kräuterdip
€ 15,90

Vegan

Allmer's Frühlingsrollen

gefüllt mit steirisch-asiatischem Gemüse
dazu veganer Sweet-Chili-Dip
und einen kleinen grünen Salat
€15,90



Fischgerichte

Saiblingsfilet gegrillt

von der Fischzucht Schröcker
auf cremigem Marchfelder Spargel - Bärlauchrisotto
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

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
€ 8,90

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers
€ 8,90

Topfenstrudel


„frisch aus dem Ofen“
serviert an warmer Vanillesauce
mit frischen Früchten
€ 8,90

Mango-Kokosparfait^[vegan]

garniert mit frischen Früchten
€ 8,90

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

Dessert Variation



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

Heiße Liebe

köstliches Vanille-Eis
mit warmen Himbeeren
und Schlagobers fein garniert
€ 8,90

Eiskaffee

köstliches Vanille-Eis
mit warmen Kaffee
und Schlagobers fein garniert
€ 7,90

Hausgemachte Schnäpse

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