



## 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

### Burrata

italienischer Edelmozzarella  
auf marinierten Tomaten mit Rucola  
dazu getoastetes Ciabatta  
€ 12,90

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

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 € 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 auf Pfeffersauce  
dazu Kroketten und Brokkoli  
€ 23,50

### Beiriedschnitte

vom Steirischem Almenrind  
mit Kräuterbutter  
dazu Süßkartoffelpüree und Speckbohnen  
€ 35,90

### 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 Guacamole gefüllt  
auf Salsa-Roja dazu Gnocchi  
€ 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 Zitronen-Minzrisotto  
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<sup>[vegan]</sup>

garniert mit frischen Früchten  
€ 8,90

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

## Dessert Variation

Walnuss- Soufflé mit Karamellsauce  
Crème brûlée  
Brombeer-Heidelbeere-Parfait  
Topfenmousse mit Erdbeer 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

