



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

Geröstete Eierschwammerl

auf Vogerlsalat
mit Cherrytomaten und Mozzarellabällchen
€ 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



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

Zwiebelrostbraten

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

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 Erdäpfelgratin und Grillgemüse
€ 23,50

Beiriedschnitte

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

Hühnerbrüstchen

im Speckmantel gegrillt
mit Guacamole gefüllt
auf Salsa-Roja dazu Gnocchi
€ 18,90

Eierschwammerl-Risotto

mit gegrillten Hühnerbruststreifen
und frittierten Cherrytomaten
€ 16,90

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

Fischgerichte

Fischplatte für 2

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

Saiblingsfilet gegrillt

von der Fischzucht Schröcker
auf cremigem Zitronen-Minzrisotto
und frittierten Cherrytomaten
€ 19,90

Calamari gegrillt

mit Knoblauchbutter
und getoastetem Ciabatta
€ 18,90

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
€ 15,90

Hausgemachte Gemüselaibchen

auf bunter Salatgarnitur
mit Kräuterdip
€ 15,90

Eierschwammerl-Tagliatelle

in paprizierter Petersilien-Eierschwammerlsauce
mit Rucola und Grana Padano
€ 13,90

Eierschwammerlgulasch

mit flaumigem Serviettenknödel
€ 15,90



Vegan

Allmer's Frühlingsrollen

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

Eierschwammerlgulasch

mit Salzkartoffel
€ 15,90

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

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

