



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

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
und Sahnehäubchen

€ 6,20

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 € 18,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
€ 18,90

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
€ 16,60



Für Feinschmecker

Schweinsmedaillons im Speckmantel

serviert auf Pfeffersauce
dazu Kroketten und Grillgemüse
€ 23,50

Beiriedschnitte

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

Zwiebelrostbraten

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



Wildgerichte

Wildschweinrücken

im Speckmantel auf Rosmarinsafterl
mit Maroniknödel und Apfel-Rotkraut
€ 27,90

Hirschbraten

mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce
dazu Williams Potatoes und Apfel-Rotkraut
€ 24,90

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf Campari-Orangensauce
mit Speck-Kohlsprossen
und Duchessekrapferl
€ 35,90



Vegetarisch

Duett vom Schafskäse

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

Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Kräuterdip
€ 15,90

Eierschwammerl-Tagliatelle

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

Eierschwammerlgulasch

mit flaumigem Serviettenknödel
€ 15,90

Vegan

Eierschwammerlgulasch

mit Salzkartoffel
€ 15,90



Fischgerichte

Saiblingsfilet gegrillt

von der Fischzucht Schröcker
auf cremigem Knoblauch-Vanillerisotto
und frittierten Cherrytomaten
€ 19,90

Knusprige Garnelen

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



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

Kastanienreis

mit Vanille-Eis, Amarena Kirschen,
Schokosauce und Schlagobers
€ 8,90

Herbstliche Variation

Walnuss- Soufflé mit Karamellsauce
Crème brûlée
Brombeer-Heidelbeere-Parfait
Topfenmousse mit Erdbeer im Glas
€ 10,90

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.

