



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucola - Pesto, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
dazu getoastetes Ciabatta

€ 8,20

Vogersalat

mit gebratenen Erdäpfeln
und gegrilltem Speck

€ 6,40

Knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel

mit Chilidip und grünem Blattsalat
frisch, zart und knusprig gebacken

klein € 8,60

groß € 11,60

Rehfilet

gebacken im Kürbiskernmantel
mit Vogersalat und Preiselbeeren

klein € 9,90

groß € 15,90

Genießen Sie eine Auszeit

vom Alltag mit mehr

Erholung!





Suppen

Hausgemachte kräftige Rinderbouillon
mit Frittaten oder Leberknödel

€ 4,10


Knoblauchcremesuppe
mit Croutons und Sahnehäubchen verfeinert

€ 4,60

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen verfeinert

€ 4,60

*Wir sehen unseren Beruf
als Berufung und freuen uns,
Sie bei uns verwöhnen
zu dürfen!*





Allmer`s Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute
goldbraun gebacken,
mit Pommes frites
und Preiselbeeren



€ 8,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 11,60

1/2 Backhendl

(Hendl Titz)
frisch, zart und knusprig gebacken

€ 7,90

Grillteller

feine Stücke vom Schwein und von der Pute
mit Pommes frites und buntem Gemüse

€ 13,20

Knuspersalat

großer bunter Salatteller
mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen
und steirischem Kürbiskernöl der Fam. Rosenberger

€ 9,20

Tipp:

Schweinsrückensteak

rosa gebratene Scheiben vom Schweinerücken
an Krenschaum mit Duchessekartoffeln
und Brokkoliröschen

€ 14,20





Spezialitäten des Hauses

Hirschbraten

an Schwarzwälder - Kirschsauce
dazu Williams Potatoes,
Apfel - Rotkraut und Preiselbeeren

€ 14,90

Wildschweinsteak

im Speckmantel auf Rosmarinjus
mit hausgemachten, gebackenen Maroniknödel
und Apfel - Rotkraut

15,40 €

Pfeffersteak (250 g)

Rinderfilet an Pfeffersauce
mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

€ 25,30

Schweinsmedaillons

zarte Medaillons vom Premiumschwein,
in Steinpilzsauce,
dazu Kroketten und buntes Gemüse

€ 16,60

Wiener Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln

€ 14,90

Tipp:

Hirschkalbsteak

an Campari - Orangensauce
mit Duchessekartoffeln und Apfel-Rotkraut

€ 24,60

Wilderer Gulasch

mit flaumigen Serviettenknödel

€ 12,90





Frische Fische

Fischplatte für 2

gebackenes Zanderfilet in der Kürbispanier,
gegrilltes Forellenfilet, Calamari vom Rost,
knusprige Garnelen in Erdäpfelmantel,
Chilidip, getoastetes Ciabatta
dazu gegrilltes Gemüse und Petersilienkartoffeln

€ 29,90



Saiblingsfilet

gegrillt mit Knoblauch - Vanillerisotto
und frittierten Cherry - Tomaten

€ 14,90

Vegetarisch

Spinat - Schafskäseroulade

auf Blattsalat und frittierten Cherry - Tomaten

€ 8,90

Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

€ 8,40

Erleben Sie Allerliebste

Gastfreundschaft

und mehr steirische Regionalität





Süße Versuchungen

Weizer Apfelknödel

im Zimt - Zucker - Mantel
an Vanilleeis, Preiselbeeren
und Schlagobers fein garniert

€ 6,60



Kastanienreis

an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers

€ 6,60

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce und
Schlagobers fein garniert

€ 6,60

Topfenstrudel

„frisch aus dem Ofen“
serviert an warmer Vanillesauce
mit frischen Früchten fein garniert

€ 6,40

Eispalatschinken

an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers fein garniert

€ 6,20

Hausgemachte Schnäpse

Williams-, Hirschbirne-, Steirischer Apfel-,
Zwetschkenbrand, Lärcherl, Zirbe,
Himbeer- oder Weichsellikör

