



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

Variation vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste, Spinat-Schafkäseroulade,
Schafskäse im Speckmantel mit Preiselbeeren und grünem Salat

Knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel

mit Chilidip und grünem Blattsalat
frisch, zart und knusprig gebacken

Genießen Sie eine Auszeit

vom Alltag mit mehr

Erholung!






Suppen

Hausgemachte kräftige Rinderbouillon
mit Frittaten oder Leberknödel

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen verfeinert

Knoblauchcremesuppe
mit Obershaube
und Schwarzbrotcroutons

*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

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

1/2 Backhendl

(Hendl Titz).
frisch, zart und knusprig gebacken

Grillteller

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

Knuspersalat

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

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe





Spezialitäten des Hauses

Schweinsmedaillons

Zarte Medaillons vom Premiumschwein,
an Schwammerlsauce
dazu Kroketten und Gemüse

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit würziger Champignon-Pfeffersauce,
Duchessekartoffeln und buntem Gemüse

Wiener Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln

Pfeffersteak (250 g)

Rinderfilet an Pfeffersauce
mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

Tipp:

In Knoblauchbutter gegrillte Calamari

mit Salatbouquet und getoastetem Ciabatta





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

Saiblingsfilet

gegrillt mit Knoblauch - Vanillerisotto
und frittierten Cherry - Tomaten

Vegetarisch

Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknödel

Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

Sommer-Tip aus der Küche

Gebackene Forellenstücke

in Kürbiskernkruste auf grünem Salat





Süße Versuchungen

Weizer Apfelknödel

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

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce und
Schlagobers fein garniert

Topfenstrudel

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

Eispalatschinken

an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers fein garniert

Eiskaffee

Eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis garniert mit Schlagobers

