Vorspeisen

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

Rehschnitzel
in der Kürbiskruste auf Vogerlsalat

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

Maroni - Schaumsuppe
mit Sahnehäubchen
und Brotchips

Wir sehen unseren Beruf

als Berufung und freuen uns,

Sie bei uns verwöhnen

zu dürfen!

Allmer`s Klassiker

Wiener Schnitzel
vom Schwein
goldbraun gebacken,
mit Pommes frites
und Preiselbeeren

Cordon bleu
vom Schwein
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

Hirschbraten
mit Schwarzwälder - Kirsch - Sauce,
Williams Potatoes und Apfelrotkraut

Wiener Zwiebelrostbraten
geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln

Pfeffersteak (250 g)
Rinderfilet an Pfeffersauce
mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

Tipp:

Hirschkalbsteak
mit Campari - Orangensauce
Duchessekartoffel und Apfelrotkraut

Wildschweinsteak
an Rosmarinsafterl
mit Maroni - Knödel und Apfelrotkraut

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

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste und Spinat -.Schafskäse - Roulade
mit Preiselbeeren und grünem Salat garniert

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst.

la Rochefoucauld

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

Kastanienreis
mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers fein garniert