



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 Pfeffersauce
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

Hirschkalbsteak

mit Campari - Orangensauce
Duchessekartoffel und Apfelrotkraut

Wildschweinsteak

an Rosmarinsafterl
mit Maroni - Knödel und Apfelrotkraut

Wilderergulasch

mit Serviettenknödel





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 Gemüselaiabchen

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

