



## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Hirsch**

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

**Apfel-Curry-Cremesuppe**  
mit Sahnehäubchen und gedrehter Zimtstange

**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

