

Tageskarte

Freitag, 25. Mai 2018

Verpeisen & Suppen

Marinierter Marchfeld-Spargel mit Rohschinken	€ 10,90
Räucherforellenfilet mit Oberskren an Salatbouquet	€ 9,90
Original „Caprese“ – Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten und Kräuterpesto	€ 9,40 (zum Glustln € 6,70)
Gekrätertes Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan	€ 11,20 (zum Glustln € 7,90)
Salat mit gebratenen Garnelen	€ 13,50

TRUMER HOPFENSPIEL

Leichtbier, schlank und erfrischend



Trumer Hopfenspiel ist eine einzigartige, fruchtig und leichte Pilspezialität.
Der Geschmack ist komplex mit Grapefruit-herben, durstlöschenden Noten. Dazu gesellen sich blumig-süße Eindrücke mit einem Hauch von Minze
Alkoholgehalt: 2,9 % Stammwürze: 6.7° 0,33l € 3,60

Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 4,90		
Kaspreßknödelsuppe	mit einem Knödel € 3,60	mit 2 Knödel	€ 5,60
Tiroler Speckknödelsuppe	mit einem Knödel € 3,60	mit 2 Knödel	€ 5,60
Frittatensuppe oder Nudelsuppe	€ 3,60		
Gebackener Leberknödel oder Fleischstrudel in der Rindsuppe	€ 3,80		

Hauptgerichte

Chilisteak vom heimischen Rind, medium gebraten serviert mit Wokgemüse und Wedges	€ 27,50 (zum GlustIn € 18,90)
Gegrilltes Schweinskotelette mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter	€ 10,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit Basmatireis	€ 16,20 (zum GlustIn € 12,90)
Kalbsrahmbeuschl mit Semmelknödel	€ 9,90 (zum GlustIn € 7,20)
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl	€ 9,80
Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfel	€ 6,90

Frischer *Marchfeld-Spargel*

mit Sauce Hollandaise und Erdäpfel	€ 15,50 (zum GlustIn € 11,20)
mit Chiliöl, Parmesan und Erdäpfel	€ 15,50 (zum GlustIn € 11,20)
mit Schinken und Käse überbacken, dazu Petersilerdäpfel	€ 15,50 (zum GlustIn € 11,20)
Lammkotelets gegrillt, serviert mit Spargel Hollandaise und Rösti auf einem Thymiansaftl	€ 19,30 (zum GlustIn € 14,50)
Gebratenes Schweinefilet, dazu Marchfeld-Spargel Sauce Hollandaise und Röstilaibchen	€ 16,50 (zum GlustIn € 13,00)
Gegrilltes Saiblingsfilet (Schlossfischerei Fuschl) auf Spargelrisotto	€ 16,80 (zum GlustIn € 13,50)
Kalbsschnitzel vom Grill mit Spargel, Schinken und Käse überbacken, dazu Röstilaibchen	€ 17,90 (zum GlustIn € 13,50)

Desserts

Süße Schleckereien – Gemischter Dessertteller	€ 9,50
Brandteigkrapferl mit Bananen, Eierlikör und Stracciatellaeis	€ 6,90 (zum GlustIn € 4,90)
Panna cotta mit Beeren und Sorbet	€ 5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 4,80
Himbeer-Tiramisu, fein garniert	€ 6,90 (zum GlustIn € 4,90)
Mousse von der weißen Schokolade	€ 6,90 (zum GlustIn € 4,90)



Klassiker

Cordon bleu (Schweinefleisch) ^{ABD}	
Pommes frites, Preiselbeeren	€ 12,30
Wiener Schnitzel (Schweinefleisch) ^{ABD}	
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 9,90 (zum GlustIn € 7,10)
Ausgelöstes Backhenderl mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren ^{ABD}	€ 11,20
Gebratene Putenstreifen auf Salat ^{BFLM}	€ 9,80
Vegane Penne all´arrabbiata garniert mit Parmesan ^{ABDE}	€ 7,50
Pinzgauer Kasnockn mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ^{ABD}	€ 8,50 (zum GlustIn € 6,50)

Kalte Speisen - Jausengerichte

Essigwurst mit Ei und Zwiebelringerl ^{ABELM}	€ 6,90
Hausgemachte Sulze mit Ei, Zwiebelringerl in Essig und Öl ^{ABELM}	€ 7,70 (zum GlustIn € 5,60)
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl, Pfefferoni ^{DLM}	€ 9,90
Kalter Schweinsbraten mit Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni ^{LM}	€ 8,90
Brettljause ^{ABDEJLM}	
Speck, Käse, Wurst, kalter Schweinebraten	
Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni	€ 9,20
Käseauswahl ^{CDM} großer Teller	€ 11,90
kleiner Teller	€ 8,00

Salat vom Buffet € 4,10

Angaben zu den Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

Alle Preise exklusive Gebäck!

Semmerl, Schwarzbrot^A € 0,70 Resch & Frisch Weckerl^A € 1,30

Aus dem **gesamten Speisenangebot** können Sie gerne
von 11:30 bis 14:00 Uhr und
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr wählen (Sonntag bis 20:00 Uhr)

Am **Nachmittag** und **nach 21:00 Uhr** halten wir eine **kleinere Auswahl** für Sie bereit.

Allergene

A Gluten

B Eier

C Nüsse

D Milch

E Sellerie

F Sesam

G Lupinen

H Weibstiere

I Fisch

J Soja

K Schalenfrüchte

L Senf

M Sulfite

N Weichtiere

