

Tageskarte

Freitag, 12. Januar 2018



Überraschungs-Verwöhnmenü

€ 26,50 pro Person

Gedeck, Magendratzerl

Carpaccio vom heimischen Rind

Rindssuppe mit einem Speckknöderl

Kleines Zwischengericht

Sorbet

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten

dazu Pfeffersauce, Erdäpfelpüree und Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Verpeisen und Suppen

Hausgemachte Bratsulze serviert mit Zwiebelringerl und Ei

€ 7,10 (zum Glustln € 5,10)

Schafkäseterrine serviert mit Rohschinken

an Salatbouquet

€ 9,30 (zum Glustln € 6,30)

Gekräutertes Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan

€ 11,20 (zum Glustln € 7,90)

Gebratene Hühnerleber an marinierten Blattsalaten

€ 9,10

Hausgeräucherter Hirschschinken,

mit Parmesan und Olivenöl

€ 12,50 (zum Glustln € 8,80)

suppe
mit
sinn



Frittatensuppe groß

€ 4,60

Von jeder verkauften Suppe mit Sinn geht 1 € als Spende an die Flachgauer Tafel.

Bitte helfen Sie mit!

Kaspreßknödelsuppe

(mit einem Knödel)

€ 3,60

(mit 2 Knödel € 5,60)

Tiroler Speckknödelsuppe

(mit einem Knödel)

€ 3,60

(mit 2 Knödel € 5,60)

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons

€ 5,30

Nudelsuppe

€ 3,60

Gebackener Leberknödel oder Fleischstrudel in der Rindssuppe

€ 3,80

Hauptgerichte

Chilisteak vom heimischen Rind, medium gebraten serviert mit Wokgemüse und Wedges	€ 27,50 (zum GlustIn € 18,90)
Rib-Eye Steak vom Kalb Kräuterbutter, dazu Süßkartoffel frites, Broccoli, Dipsauce	€ 22,90
Lammkotelettes vom Grill serviert mit Speckbohnen und Röstilaibchen	€ 19,30 (zum GlustIn € 14,50)
Fitness-Steak mit Blattsalat, Kräuterbutter und Parmesan	€ 18,90
Gegrilltes Schweinskotelette mit Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und Dipsauce	€ 10,50
Schweinsrückensteak in der Kräuterkruste gebraten dazu Tagliatelle, Tomatensauce und Broccoli	€ 12,90
Gebratene Hühnerleber in leichter Knoblauchsauce mit Basmatireis	€ 12,50 (zum GlustIn € 8,90)
Lachsforellenfilet vom Grill serviert mit Tagliatelle, gebratenem Gemüse und Safransauce	€ 16,80 (zum GlustIn € 13,50)
Gebackener Woerle Heumilchkäse mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel	€ 8,50
Fiakergulasch mit Semmelknödel, Spiegelei und Gurkerl	€ 13,90 (zum GlustIn € 9,80)
Berner Würstel mit Pommes Frites und Senf	€ 8,90
Spaghetti „Carbonara“ garniert mit Parmesan	€ 7,50

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 4,80
Tira mi su , fein garniert	€ 6,90 (zum GlustIn € 4,90)
Brandteigkrapferl serviert mit Bananen, Eierlikör, Stracciatellaeis und Schlagobers	€ 6,90 (zum GlustIn € 4,90)
Sacherschnitte mit Schlagobers	€ 3,60
Panna Cotta im Glas mit Beeren und Sorbet	€ 5,90
Süße Schleckereien - Dessertteller	€ 9,50

Klassiker

Gebackene Champignons mit Erdäpfel und Sauce Tartare ^{ABL}	€ 7,90
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
Pinzgauer Kasnock'n mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ^{ABD}	€ 8,50 (zum GlustIn € 6,50)

Kalte Speisen - Jausengerichte

Essigwurst mit Ei und Zwiebelringerl ^{ABELM}	€ 6,90
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl, Pfefferoni ^{DLM}	€ 9,90
Kalter Schweinsbraten mit Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni ^{LM}	€ 8,90
Brettjause ^{ABDEJLM}	
Speck, Käse, Wurst, kalter Schweinebraten	
Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni	€ 9,20
Käseauswahl ^{CDM}	
großer Teller	€ 11,90
kleiner Teller	€ 8,00
Gebratene Putenstreifen auf Salat ^{BFLM}	€ 9,80
Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfel-, Bohnen-, Blattsalat, Kernöl) ^{AB}	€ 9,80
Salat vom Buffet	€ 4,10

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 Krebstiere	I Fisch	J Soja	K Schalenfrüchte	L Senf

Kulinarische Vorschau

2018

7-gängiges Überraschungsmenü

jeden Freitag und Samstag Abend – von Jänner bis April

Heringsschmausmenü – „Das Buffet am Teller“

Aschermittwoch, 14. Februar 2018

Lammspezialitäten

von 24. März bis nach Ostern



Frischen Spargel gibt's zur Erntezeit

ca. Ende April bis Anfang Juni

