

# Grüß Gott



WIR KOCHEN FÜR SIE:

11.<sup>30</sup> - 14.<sup>00</sup> und 17.<sup>00</sup> - 21.<sup>00</sup>

Nachmittags verwöhnen wir Sie mit  
einer kleinen Schmankerl-Karte.

# Suppen

Hausgemachte **pikante Gulaschsuppe** mit Brotkorb

„**Salzburger Suppentopf**“

Klare Rindsuppe mit Nudeln, Gemüse und gekochtem Rindfleisch

Klare Rindsuppe mit Nudeln oder hausgemachten Frittaten

Kaspressknödel in klarer Rindsuppe

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Pilzen

# Vorspeisen & Jause

**Essigwurst** (Knacker) mariniert mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu Brot, auf Wunsch auch mit steirischen Kürbiskernöl

**Gemischte Speckjause**

Bauern- und Schinkenspeck, dazu Mondseer-Käse, frischer Kren, Sauergemüse und ein Brotkorb

„**Saures Rindfleisch**“

Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch, mariniert mit Essig, steirischem Kürbiskernöl und Zwiebeln, dazu Brot

„**Würstel mit Saft**“ Ein Paar Frankfurter mit Gulaschsaft und Brot

# Salate

Kleiner **gemischter Salat** mit Joghurtdressing

Großer **gemischter Salatteller** mit gegrillten **Hühnerbruststreifen** und Joghurtdressing

„**Almsalat**“ Großer gemischter Salatteller mariniert mit Balsamico-Kernöl-Dressing, dazu **Aberseer Schafskäse** und Brot

**Mozzarella auf Tomaten** – mariniert mit Balsamicoessig, Olivenöl und Basilikumpesto, dazu Brot

# Hauptgerichte

**Wienerschnitzel** mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren → vom Milchkalb oder vom Schwein

**Cordon Bleu** mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren → vom Schwein oder von der Pute

## „Almgrillteller“

Gegrilltes vom zarten Rind, Schwein und Pute mit Pommes frites, Grillwürstel, frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce

## „Dorfalmpfandl“

Rosa gebratene Schweinemedallions auf leichter Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle und frisches Marktgemüse

**Rumpsteak** vom premium Rind (250g - medium)

mit Kräuterbutter dazu Kartoffel – Wedges und frisches Gemüse

## „Geflügelreispfandl“

Hühnerbruststreifen in süß-scharfer Sauce, dazu frisches Gemüse und Reis

**Zartes Rindsgulasch** vom heimischen Rind mit Semmelknödel

**Hendlbrustfilet vom Grill** mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Reis

**Gegrilltes Zanderfilet** auf leichter Kräuter- Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffeln

**Gekochtes Rindfleisch „Steirer Art“**

mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Kren

# Vegetarisch

## „VEGI – Teller“

Buntes Marktgemüse der Saison mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln

**Penne al olio** mit Knoblauch, frischem Chili, Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola

## „Gemüsenudeln“

Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce, mit frischem Marktgemüse und Parmesan

# Dessert

Hausgemachter warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers oder Vanillesauce

Lauwarmer Schoko-Kirschkuchen mit Schlagobers

Dunkles Schokomousse mit frischen Früchten

Himbeer-Topfentörtchen fein garniert

Zwei Stück Marillenpalatschinken

„Eispalatschinke“

Eine Palatschinke mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Lauwarmer Schoko-Gugelhupf mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Täglich bieten wir frische hausgemachte Süßspeisen!

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!



*Für spezielle Anlässe erfüllt Ihnen unser Küchenteam gerne  
Wünsche die Sie nicht auf unserer Speisekarte finden.  
Um Vorbestellung wird gebeten.*

