

## AUS OMA'S SUPPENTOPF

Tafelspitzbouillon mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Ei, Sellerie)*

Kürbiscremesuppe mit Kernölbrot

*(Milch od. Laktose, Senf, Sellerie)*

Paradeisersuppe mit Rosmarin und Obers

*(Sellerie, Milch od. Laktose, Senf)*



## VORSPEISEN UND SALATE

Blattsalat mit gebratenen Kürbisspalten, Speckwürfel und Ziegenkäseballchen

*(Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Russisches Ei fein garniert

*(Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)*

Mariniertes Carpaccio vom heimischen Jungrind mit Sesam und Salatbouquet

*(Sesam, Senf, Sulfite)*

Backhendlsalat - Erdäpfel- und Blattsalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen,  
Käferbohnen und Kürbiskernöl

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)*

## AUS DER NATURKÜCHE

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)*

Vollkorn-Käsenockerl mit Rohkostsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Sojalaibchen mit Käse überbacken, Petersilerdäpfel, Salatbouquet  
und Kräutersauce

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

## FISCH



Gebratener Zander auf Kürbisrisotto mit Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch od. Laktose, Sulfite, Senf, Sellerie)*

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter, Petersilerdäpfel  
und Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Schalenfrüchte, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)*

Rotzungenfilet in der Senfsaatsauce mit Petersilerdäpfel und Blattsalat

*(Fisch, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

## GSCHMACKIGES AUS DEM PFANDL

Spinatnudeln mit Kürbisrahm und Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Schweinsmedaillons in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Marktgemüse

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Sulfite)*

### Unsere Weinempfehlung

2019 Sommelixier –  
Gelber Muskateller

Weinbau Krispel, Hof bei Straden,  
Steirisches Vulkanland (Sulfite)

1/8

½ Backhenderl oder ½ Brathenderl  
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)*

Gebackenes Schweinsschnitzel  
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)*

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)*

Kalbs-Naturschnitzel mit Butterreis und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt,  
Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)*

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Knuspererdäpfel  
und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Gebratene Lammkoteletten mit geröstetem Gemüse  
und Rosmarinrösti

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sellerie)*

Asiatische Hühnerbrust süß-sauer  
im Nest vom Basmatireis - etwas schärfer

*(Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)*



Natur gebratenes Hühnerbrüstel mit Kürbisnudeln und Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sellerie)*

# HOTEL

## UNSERE KLASSIKER

# RESTAURANT

Altwiener Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödel

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)*



Rahmniernndl mit Erdäpfelschmarrn  
und grünem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)*

Kalbsbries gebacken mit Petersilerdäpfel  
und gemischtem Salat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)*

## HAUSMANNSKOST

Wasserschnitten mit Pfeffer, Sauerrahm, braunem Zwiebel und Blattsalat

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)*

Innviertler Knödel je 2 Speck-, Grammel- und Hascheeknödel mit Sauerkraut

*(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)*

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischter Toast mit Schinken und Käse

*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose)*

Kalte Platte bunt gemischt und fein garniert

*(Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)*

Appetitbrot reich belegt – pikant garniert

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)*

Essigwurst mit Zwiebel, Paradeiser, Essig- und Ölmarinade

*(Ei, Sulfite)*

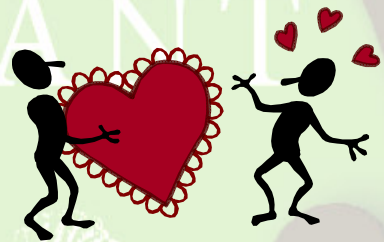
Schweizer Herrensalat pikanter Käse-Wurstsalat mit Mayonnaise  
und Salatbouquet

*(Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)*

# GRÜNES

# TÜRLE

# HOTEL RESTAURANT



## DESSERT

Palatschinke gefüllt mit Marillen-, Erdbeer-, Powidl-, Orangen- oder Preiselbeermarmelade  
per Stück

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose)*

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokoladensauce und Nüssen

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Schalenfrüchte)*

Edith`s Powidltascherl mit Butterbrösel

3 Stück

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose)*

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Sulfite)*

Mohr im Hemd mit heißer Schokolade und Obers

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose)*

Oma`s Rahmdalken mit Powidl und Mostschaum

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Sulfite)*

Salzburger Nockerl nach altem Hausrezept

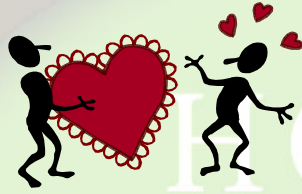
*(glutenhaltiges Getreide, Ei)*

Besoffener Kapuziner mit Gewürzmost und Zimtobers

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch od. Laktose, Sulfite)*

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis  
und frischen Früchten

*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose)*



# HOTEL RESTAURANT

## UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokoladensauce und Nüssen  
*(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Schalenfrüchte)*

„Simply red“ Zitronensorbet mit Sekt und Grenadine  
*(Sulfite)*

"Wiener Eiscafé" Vanille- und Caféis, Mocca und Schlagobers  
*(Milch od. Laktose, Ei, Schalenfrüchte)*

Walnusseis "Grünes Tür!" Walnusseis, Schlagobers und Zimtlikör  
*(Milch od. Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)*

„Herrenbecher“ Schokolade-, Haselnuss- und Vanilleeis mit Nüssen,  
Weinbrand, Karamellsauce und Schlagobers  
*(Milch od. Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)*

Oma´s Rumtopf Vanilleeis mit Rumtopffrüchten und Schlagobers  
*(Milch od. Laktose, Ei, Sulfite)*

Coupe "Sommertraum" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers  
*(Milch od. Laktose, Ei)*



„Coupe "Danemark" Vanilleeis mit heißer Schokolade  
und Schlagobers  
*(Milch od. Laktose, Ei)*

Eiswafferl oder Hohlhippen  
*(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Erdnuss)*

Weitere hausgemachte süße Verführungen finden Sie in der Kuchenvitrine!

Da unsere Gerichte frisch zubereitet werden, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.  
Danke für Ihr Verständnis!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.  
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.  
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse  
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe  
enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.