

AUS OMA 'S SUPPENTOPF

Tafelspitzbouillon mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel

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

Paradeisersuppe mit Rosmarin und Obers

(Sellerie, Milch od. Laktose, Senf)



VORSPEISEN UND SALATE

Russisches Ei fein garniert

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

Mariniertes Carpaccio vom heimischen Jungrind mit Wurzelvinaigrette
und Salatbouquet

(Sesam, Senf, Sulfite)

Bunter Blattsalat mit in Knoblauchbutter gebratenen Riesengarnelen
und Orangenfilets

(Milch od. Laktose, Krebstiere, Senf, Sulfite)

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

(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, Kräutersauce
und Salatbouquet

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



FISCH

Gebratener Zander auf Weißweinrisotto 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)

HOTEL GSCHMACKIGES AUS DEM PFANDL RESTAURANT

Spinatnudeln mit Eierschwammerl und Blattsalat

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

Geröstete Eierschwammerl mit Ei, Petersilerdäpfel und Gurken-Rahmsalat

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

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat

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

Schweinsmedaillons in der Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel

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

Unsere Weinempfehlung

2019 Sommelixier –

Gelber Muskateller

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

1/8 € 4,40

1/2 Backhenderl oder 1/2 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)

Asiatische Hühnerbrust süß-sauer

im Nest vom Basmatireis - etwas schärfer

(Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)

Gebratenes Hühnerbrüstel mit Eierschwammerlnudeln
und Blattsalat

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

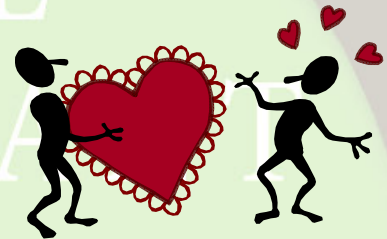
Schweizer Herrensalat pikanter Käse-Wurstsalat mit Mayonnaise
und Salatbouquet

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

GRÜNES

TÜRLE

HOTEL RESTAURANT



DESSERT

Palatschinke gefüllt mit Marillen-, Erdbeer-, Powidl- 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 Schlagobers

(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 einem Schuss Grenadine
(Sulfite)

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

Walnusseis "Grünes Türl" Walnusseis mit Zimtlükör und Schlagobers
(Milch od. Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)

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