

AUS OMA 'S SUPPENTOPF

Tafelspitzbouillon / Frittaten // Leberknödel // Fleischstrudel

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie)

Kürbiscremesuppe / Kernöblers

(Milch od. Laktose, Senf, Sellerie)

Paradeisersuppe / Rosmarinobers

(Sellerie, Milch/Laktose, Senf)



VORSPEISEN UND SALATE

Gefülltes Ei - „Art des Hauses“ / fein garniert

(Ei, Milch/Laktose, Senf, Sellerie, Sulfit)

Mariniertes Carpaccio / heimisches Jungrind / Wurzelvinaigrette

/ Salatbouquet

(Sesam, Senf, Sulfit)

Blattsalat / gebratene Kürbisspalten / Speckwürfel/ Ziegenkäsebällchen

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

Backhendlsalat / gebackene Hühnerbruststreifen / Erdäpfelsalat / Blattsalat

/ Käferbohnen / Kürbiskernöl

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfit)

FISCH



Gebratener Zander / Kürbisrisotto

/ Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch/Laktose, Sulfit, Senf, Sellerie)

Forellenfilet gebraten / Mandelbutter

/ Petersilerdäpfel / Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Senf, Sulfit)

Rotzungenfilet / Senfsaatsauce / Petersilerdäpfel / Blattsalat

(Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfit)

**Auf Wunsch bereiten wir auch kleinere Portionen zu
und auf Wünsche unserer jungen Gäste gehen wir gerne ein.**

HOTEL GSCHMACKIGES AUS DEM PFANDL

RESTAURANT
Spinatnudeln / Kürbisrahm / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)
Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsauce / Kroketten / Marktgemüse
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Soja, Senf, Sulfite)

Unsere Weinempfehlung

2021 Sommelixier –
Gelber Muskateller

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

1/8

1/2 Backhenderl // 1/2 Brathenderl
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

Gebackenes Schweinsschnitzel
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

Wienerschnitzel vom Kalb / Petersilerdäpfel / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

Kalbs-Naturschnitzel / Butterreis / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Cordon bleu vom Kalb / Schinken & Käse gefüllt
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried / Knuspererdäpfel
/ gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf, Sulfite)

Asiatische Hühnerbrust süß-sauer
/ etwas schärfer / Basmatireis
(Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)

Gebratenes Hühnerbrüstel
/ Kürbisnudeln / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie)



AUS DER NATURKÜCHE

Spinatknödel / braune Butter / Parmesan / Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Vollkorn-Kasnockerl / Rohkostsalat

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)

UNSERE KLASSIKER



Altwiener Kalbsrahmbeuscherl / Semmelknödel

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)

Rahmniernndl / Erdäpfelschmarrn / grüner Salat

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Kalbsbries gebacken / Petersilerdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

HAUSMANNSKOST

Wasserschnitten / Pfeffer / Sauerrahm / brauner Zwiebel / Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Innviertler Knödel / 2 Speck- / Grammel- / Hascheeknödel / Sauerkraut

(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischter Toast / Schinken / Käse

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose)

Kalte Platte / bunt gemischt / fein garniert

(Ei, Milch/Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)

Appetitbrot / reich belegt / pikant garniert

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)

Essigwurst / Zwiebel / Paradeiser / Essig-Ölmarinade

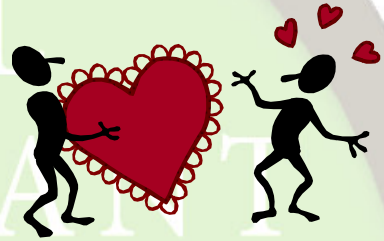
(Ei, Sulfite)

Schweizer Herrensalat / Käse-Wurstsalat / Mayonnaise / Salatbouquet

(Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

HOTEL RESTAURANT

DESSERT



Palatschinke / Marillen- / Erdbeer- / Powidl- / Preiselbeermarmelade
per Stück

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokoladensauce / Nüsse

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

Edith`s Powidltascherl / Butterbrösel

3 Stück

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Schoko-Nuss-Gugelhupf / heiße Schokolade / Schlagobers

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Oma`s Rahmdalken / Powidlmarmelade / Mostschaum

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Salzburger Nockerl nach altem Hausrezept

(glutenhaltiges Getreide, Ei)

Besoffener Kapuziner / Gewürzmost / Zimtobers

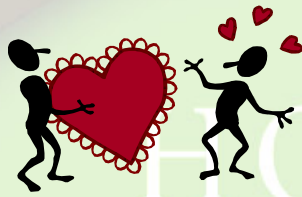
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Sulfite)

Warmer Schokoladenkuchen / flüssiger Schokokern

/ Vanilleeis / frische Früchte

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

GRÜNES TÜRL



HOTEL RESTAURANT

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokoladensauce / Nüsse
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

„Simply red“ / Zitronensorbet / Frizzante / Schuss Grenadine
(Sulfite)

"Wiener Eiscafé" / Vanilleeis / Caféis / Mocca / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte)

Walnusseis "Grünes Tür" / Walnusseis / Zimtlikör / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)

„Herrenbecher“ / Schokoladeeis / Haselnusseis / Vanilleeis / Nüsse
/ Schokolikör / Karamellsauce / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)

Coupe "Sommertraum" / Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei)



„Coupe "Danemark" / Vanilleeis / heiße Schokolade
/ Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei)

Eiswaffel / Hohlhippen
(glutenhaltiges Getreide, Milch/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.