

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Gedeck / Hausgemachtes Brot / pikante Aufstriche
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Lupinen)

Knoblauchstangerl / Butter
(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sesam)

Spargelcremesuppe / Croutons
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose)

Spargel gebacken / Sauce Tartare / Salatbouquet
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)

Grüner Spargel im Schinkenmantel / Petersilerdäpfel
/ Sauce Hollandaise
(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Senf, Soja, Ei, Sulfite)

Puppinger Spargel / Rohschinken / Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise
(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Senf, Soja, Ei, Sulfite)

Puppinger Spargel / Gorgonzola überbacken / Petersilerdäpfel
(Milch/Laktose)

Schweinsmedaillons / Puppinger Spargel / Petersilerdäpfel
/ Sauce Hollandaise
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind: Landmetzgerei Hochhauser, Wildfellner, Rottenbach und Fleisch aus Österreich;
Kalb: Kremstaler Milchkalb, Sudasch, Nussbach und Fleisch aus Österreich
Schwein: Landmetzgerei Hochhauser und Fleisch aus Österreich
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel
Eier (Bodenhaltung): Geflügelhof Jungmeier, Wallern
Gemüse, Salat, Erdäpfel, ...: Kirchmayr, Puppinger;
Fische: Holzinger, Gunskirchen
Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern

