

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)

Gemüsecremesuppe / geröstete Eierschwammerl
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose)

Blattsalat mit Eierschwammerl / Erdäpfel / Speck
(Senf, Sulfite)

Geröstete Eierschwammerl / Ei / Petersilerdäpfel
/ Gurken-Rahmsalat
(Ei, glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sulfite)

Eierschwammerl in Rahm / Semmelknödel / Blattsalat
(Milch od. Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Senf, Sulfite)

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

Lieber Gast!

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

Rind: Landmetzgerei Hochhäuser, Wildfellner, Rottenbach und Fleisch aus Österreich;
Kalb: Kremstaler Milchkalb, Sudasch, Nussbach und Fleisch aus Österreich
Schwein: Landmetzgerei Hochhäuser 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

