

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 / Obershäubchen / Croutons
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Senf, Sellerie)

Gebratener Zander / Weißwein-Gemüserisotto
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Senf, Milch/Laktose, Sellerie)

Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsoupe
/ Krokette / Marktgemüse
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Hähnerrahmgeschnetzertes / Champignons
/ Erbsen / Butternudeln / Blattsalat
(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 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, Popping;
Fische: Holzinger, Gunskirchen
Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern

