

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)

Spinatnudeln / Spargel / Schinkenrahm / Blattsalat

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

Grüner Spargel im Schinkenmantel / Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise

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

Puppinger Spargel / Gorgonzola überbacken / Petersilerdäpfel

(Milch/Laktose)

Rotzungenfilet / Spargelrisotto

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

Schweinsmedaillons / Puppinger Spargel / Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise

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

Gebratenes Hühnerbrüstl / Natursafterl / Spargelragout / Kroketten

(Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

„Oma's Dirndlbaiser“ / Vanilleeis / Baiser / Dirndlsirup / Schlagobers

(Milch/Laktose, Ei)

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

