

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)

Kürbiscremesuppe / Kernöblers

(Sellerie, Senf, Milch od. Laktose) ohne Obers - vegan

Gebackener Kürbis / Sauce Tartare / Salatbouquet

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

Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsolße / Krokette / Marktgemüse

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

Rotzungenfilet / Kürbiskernbutter / Petersilerdäpfel / Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Fisch, 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 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, Popping;

Fische: Holzinger, Gunskirchen

Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern

