

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Gedeck / Hausgemachtes Brot / pikante Aufstriche € 3,80
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch od. Laktose, Sellerie, Senf, Lupinen)

Knoblauchstangerl / Butter € 4,40
(glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Sesam)

Kürbiscremesuppe / Kernöblers € 5,90
(Sellerie, Senf, Milch od. Laktose) ohne Obers - vegan

Gebackener Kürbis / Sauce Tartare / Salatbouquet € 12,70
(Milch/Laktose, Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

Gebratener Zander / Kürbisrisotto € 21,60
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Ei, Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsauce / Krokette / Marktgemüse € 24,30
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf)

„Oma's Dirndlbaier" / Vanilleeis / Baiser / Dirndlsirup / Schlagobers € 6,80
(Milch/Laktose, Ei)

Lieber Gast!

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

Rind: Landmetzgerei Hochhauser 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, Günskirchen; Kröswang und Fisch aus Österreich
Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern, Kröswang und Fleisch aus Österreich

