

# 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)

\*\*\*

**Gemüsecremesuppe / Obershäubchen / Croutons € 6,10**

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

\*\*\*

**Gebratener Zander / Weißweinrisotto / Marktgemüse € 21,60**

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

**Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsoße / Kroketten / Marktgemüse € 24,80**

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

\*\*\*

**„Oma's Dirndlaiser“ / Vanilleeis / Baiser / Dirndlsirup / Schlagobers € 6,80**

(Milch/Laktose, Ei)

Lieber Guest!

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

Rind: Kröswang und Fleisch aus Österreich;

Kalb: Kremstaler Milchkalb Sudasch, Nussbach, Kröswang und Fleisch aus Österreich

Schwein: Kröswang und Fleisch aus Österreich

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Geflügelhof Jungmeier, Wallern

Gemüse, Salat, Erdäpfel, ...: Kirchmayr, Pupping und aus Österreich

Fische: Holzinger, Günskirchen; Kröswang und Fisch aus Österreich

Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern, Kröswang und Fleisch aus Österreich

