

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-Pfefferrahmsauce / Krokette / Marktgemüse € 24,80

(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-Gütesiegel 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, Popping und aus Österreich

Fische: Holzinger, Gunskirchen; Kröswang und Fisch aus Österreich

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

