

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)

Matjesfilet "Hausfrauen-Art" / Sauerrahm / Äpfel / Zwiebel / Gurkerl € 12,80
(Fisch, Milch od. Laktose, Sellerie, Ei, Senf, Sulfite)

„Oafischsupp'n" / pikant-würzig € 6,50
(Ei, Milch od. Laktose, Sellerie, Sulfite)

Paprika-Paradeisersuppe / Crevetten € 6,30
(Sellerie, Milch od. Laktose, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere)

Gebackene Scholle / Kräuter-Sesampanade / Erdäpfel-Vogerlsalat / Sauce Tartare € 19,20
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide, Fisch, Senf, Sulfite, Milch od. Laktose)

Räucherforellen-Erdäpfel-Lauchgröstl / Pochiertes Ei € 18,10
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch od. Laktose, Sulfite, Senf, Sellerie)

Zanderfilet / Kaffeekruste / Erbsencreme / Karfiolgemüse € 21,90
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch od. Laktose, Senf, Sulfite)

Spinat-Zucchininudeln / Lachs / Pistazienpesto € 18,50
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Ei, Milch od. Laktose, Sulfite, Senf, Sellerie)

Rotzunge / Zitronen-Dillsoße / Butterreis / knackiger Blattsalat € 23,10
(Fisch, glutenhaltiges Getreide, Milch od. Laktose, Senf, Sellerie)

Lieber Gast!

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, Popping und aus Österreich
Fische: Holzinger, Gunskirchen; Kröswang und Fisch aus Österreich
Wild: Gemeindejagd Bad Schallerbach & Wallern, Kröswang und Fleisch aus Österreich

