

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)

Bärlauchcremesuppe / Obers / Croutons € 6,10

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

Blattsalat / gebratene Shrimps / Bärlauchbutter / Ofenparadeiser/ Parmesan € 13,90

(Krebstiere, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Rotzungenfilet / Bärlauchbutter / Petersilerdäpfel / Blattsalat € 23,10

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

Schweinsmedaillons / Cognac-Pfefferrahmsauce / Kroketten / Marktgemüse € 24,80

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

Gebratenes Hühnerbrüstl / Natursafterl / Bärlauchrisotto / Ofenparadeiser € 20,70

(Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

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

