

Jede Speisekarte zur richtigen Zeit ...

MI bis SA von 14.30 bis 17.00 Uhr
und SO von 14.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Klare Rindssuppe mit Frittaten A,C,G,L	4,50
Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel A,C,G,L	4,80
<hr/>	
Gebackene Putenstreifen A,C,M,O	
auf buntem gemischten Salatteller	12,20
Gemischter Salat M,O mit hausgemachtem Dressing	4,60
Blattsalat O mit weißem Balsamico	4,90
Steirisches Kürbiskernöl	0,90
<hr/>	
Gegrilltes Schweinskotelette G	
mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites	12,20
Wienerschnitzel A,C	
von der Schweinskarreose mit Reis oder Pommes frites	12,50
von der Pute mit Reis oder Pommes frites	12,50
Gebratenes Putenschnitzel A,G,L	
in Kräuterrahmsauce, dazu Reis	12,20
<hr/>	
Steirischer Erdäpfelstrudel A,C,G,L,M,O	
auf Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat	11,50
<hr/>	
Gegrilltes Saiblingsfilet C,D,G,M,O	
mit Braterdäpfel, Kräuterbutter und Sauce Tatare	17,50

Für die KIDS

Kinderwiener A,C,M,O

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites
und gemischtem Salat 7,90

Puten Nuggets A,C

Gebackene Putenstreifen mit Pommes frites 7,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Malakofftorte A,C,G 4,50

Warmer Schokokuchen A,C,G,F,H
mit Schokoladensauce und Schlagobers 4,50

Warmer Topfenstrudel A,C,G 4,50

Hausstrudel
mit Äpfel, Mohn, Topfen und Nüssen gefüllt A,C,G,H 4,80

Wir setzen auf Frische, Qualität und Regionalität

Steirisches Schweinefleisch aus dem Vulkanoland,
Rindfleisch und Steirerhuhn sind zertifizierte AMA Produkte.

Eigene Naturfischeiche mit Saiblingen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

Glutenhaltiges Getreide	A	Ei	C
Fisch	D	Erdnuß	E
Soja	F	Milch oder Laktose	G
Nüsse	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesam	N
Sulfite	O	Lupinien	P