

Kleine Gerichte

Gulasch groß mit Gebäck	11,50 AG
Gulasch klein mit Gebäck	9,50 AG
Frankfurter mit Senf und Gebäck	4,50 AGM
Frankfurter mit Gulaschsaft und Gebäck	7,50 AGHL
Suppenfleisch mit Apfelkren und Gebäck	9,40 AL
Schinken-Käse-Toast	4,50 AG
Ham and eggs mit Gebäck (3 Eier)	6,00 AG
Schnitzelsemmel	6,20 ACG

—

Vorspeisen

Steirischer Rohschinken mit Melone , Gebäck	8,40	HG
Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Kernöl Als Vorspeise:	8,40	G
Als Hauptspeise:	10,40	G
Geräuchertes Forellenfilet Mit Oberskren, Gebäck	8,90	GD

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten	4,20	ACGL
mit Leberreis	4,20	ACGL
mit Lungenstrudel	4,20	ACL

Suppentopf (Rindsuppe mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse)	9,40	ACL
--	------	-----

—

Hauptgerichte

Wienerschnitzel Pommes-frites	11,20	ACG
Cordon-Bleu Pommes-frites	12,90	ACG
Naturschnitzel Reis und Gemüse	11,20	ACGL
½ Backhendl (Wartezeit ½ Stunde) Mit Haut	10,00	ACG
ohne Haut	11,00	ACG
Schweinsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Gemüse	15,80	AG
Gekochtes Rindfleisch Schnittlauchsauce, Kartoffeln	13,80	ACL
Grillteller Pommes-frites, Gemüse	15,80	M

Fische

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat	17,90	ACGD
Zanderfilet gegrillt Zucchini-Paprika-Gemüse, Petersilkartoffeln	16,50	AGD
Fischvariation Zander-, Forellenfilet, Garnelenspieß Reis, Gemüse, Weißweinsauce	19,00	ACGD

Vegetarische Gerichte

Käseomelette, gemischter Salat	12,20 CG
Gemüselaibchen, gemischter Salat	12,50 CG
Gebackene Zucchini mit Sauce tartare und gemischtem Salat	12,50 ACG

Salate

Steirischer Backhendsalat Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier auf gemischtem Salatteller	12,50 ACG
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebel und Kernöl	11,50
Gegrillte Hendlstreifen Auf gemischtem Salatteller	11,50
Kleiner gemischter Salat	4,80
Kleiner grüner Blattsalat	4,00

—

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes-frites	7,50	ACG
Chicken nuggets hausgemacht mit Reis und Gemüse	7,90	ACG
Hendlschnitzel gegrillt mit Pommes-frites und Gemüse	7,90	L

Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Kompott	10,50	ACG
<u>Palatschinken</u> mit Marmelade (2 Stück)	7,50	ACG
mit Nußfülle (1 Stück)	8,40	ACG
mit Vanilleeis (1 Stück)	7,50	ACG
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,20	G
Affogato al café Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	5,00	G

Täglich gibt es eine hausgemachte Mehlspeise!

Aperitif

—

1 Glas Muskateller-Holunder-Frizzante, Weinbau Kröll	3,50
1 Glas Isabella-Frizzante, Bioweinbau Thünauer	3,80

Qualitätsweine ^o

	1/8 lt.	0,75 lt.
<u>Weingut Repolusk,</u>		
Welschriesling Klassik	3,20	19,20
Weißburgunder Klassik	3,50	21,00
Muskateller Klassik	3,90	23,40
Sauvignon blanc Klassik	4,00	24,00
Grauburgunder Klassik	3,90	23,40
Roter Traminer	4,80	28,80
<u>Weinbau Familie Thünauer (Bioweine)</u>		
Sauvignon blanc	4,90	29,40
Cuvee Rouge (Cabernet Jura,Regent)	4,90	29,40
<u>Weinbau Kröll</u>		
Zweigelt Klassik		
Leichter fruchtbetonter Rotwein	3,50	21,00
<u>Weinbau Jaunegg (Bioweine)</u>		
Weißburgunder 2020 „Sand und Schotter“ (eleganter Burgunder mit feiner Säurestruktur, eher fordernd)	5,50	33,00
Sauvignon Blanc 2020 „Sand und Schotter“ (zurückhaltende Frucht, kräutrig, mineralisch)	5,50	33,00

Beider Weine:

Spontan vergoren, Reifung für 15 Monate auf der Feinhefe
im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert, mit geringer Zugabe von
Schwefel

Getränke

—

Krögl Bier	4,00
Seidl Bier	3,50
Pfiff Bier	3,00
Mischung rot u. weiß O	2,50
¼ lt. Mineral	1,50
Mineral/Zitrone	1,80
Cappy	2,00
¼ lt. Alkoholfrei gespritzt	1,80
Fl. Cola, Almd. Eistee,	3,10
Pago pur , Bitter Lemon	3,10
0,3 lt. Pago mit Leitungswasser	3,30
Gespritzt mit Mineral 0,3	3,80
Gespritzt mit Mineral 0,5	4,30
Tee ohne	2,50
Tee Zitrone	2,80
Tee mit. Schnaps	4,10
Kaffee klein G	2,50
Verlängert G	2,70
Cappuccino G	3,40
Kakao mit Schlag	3,50

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen“

Kurzbezeichnung	CODE	Kurzbezeichnung	CODE
Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Hinweis für Allergiker: Trotz sorgfältiger Zubereitungsweisen können wir eine Allergenbelastung mit [Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sesam, Sellerie, Schalenfrüchte] nicht ausschließen.