

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	8,90 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	4,80 ACGL
mit Leberreis	4,80 ACGL
mit Lungenstrudel	4,80 ACL

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

—

Hauptgerichte

Wienerschnitzel Pommes-frites	13,50	ACG
Cordon-Bleu Pommes-frites	14,90	ACG
Naturschnitzel Reis und Gemüse	13,50	ACGL
½ Backhendl (Wartezeit ½ Stunde)		
Mit Haut	10,50	ACG
ohne Haut	11,50	ACG
Gekochtes Rindfleisch Schnittlauchsauce, Kartoffeln	15,80	ACL
Zwiebelrostbraten Mit Petersilkartoffeln	19,80	ACGL
Schweinsmedaillons Pfefferrahmsauce, Gemüse, Kroketten	19,00	A
Grillteller Pommes-frites, Gemüse	16,80	M

Fischgerichte

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat	18,90	ACGD
Zanderfilet gegrillt mit Gemüse und Petersilkartoffeln	17,80	A

—

Vegetarische Gerichte

Käseomelette, gemischter Salat	13,20 CG
Gemüselaibchen, gemischter Salat	13,50 CG
Gebackene Zucchini mit Sauce tartare und gemischtem Salat	13,50 ACG

Salate

Steirischer Backhendlsalat Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier auf gemischtem Salatteller	13,50 ACG
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebel und Kernöl	12,50
Gegrillte Hendlstreifen Auf gemischtem Salatteller	12,50
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 Pommes-frites	7,90	ACG
Kinder-Grillteller mit Pommes-frites und Gemüse	8,50	L

Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Kompott	12,50	ACG
<u>Palatschinken</u> mit Marmelade (2 Stück)	8,50	ACG
mit Nußfülle (1 Stück)	9,20	ACG
mit Vanilleeis (1 Stück)	8,50	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	3,60
1 Glas Isabella-Frizzante, Bioweinbau Thünauer	4,00

Qualitätsweine o

	1/8 lt.	0,75 lt.
<u>Weingut Repolusk,</u>		
Welschriesling Klassik	3,40	20,40
Weißburgunder Klassik	3,70	22,20
Muskateller Klassik	4,10	24,60
Sauvignon blanc Klassik	4,20	25,20
Grauburgunder Klassik	4,30	25,80
Roter Traminer	4,80	28,80
<u>Lagenweine:</u>		
Weißburgunder Ort 2021	4,50	27,00
Sauvignon	5,00	30,00
<u>Weinbau Familie Thünauer (Bioweine):</u> nur flaschenweise		
Sauvignon blanc		30,00
Cuvee Rouge (Cabernet Jura,Regent)		30,00
<u>Weinbau Kröll</u>		
Zweigelt Klassik		
Leichter fruchtbetonter Rotwein	3,70	22,20
<u>Weinbau Jaunegg (Bioweine):</u> nur flaschenweise		
Weißburgunder 2020 „Sand und Schotter“ (eleganter Burgunder mit feiner Säurestruktur, eher fordernd)		36,00
Sauvignon Blanc 2020 „Sand und Schotter“ (zurückhaltende Frucht, kräutrig, mineralisch)		36,00
Beider Weine: Spontan vergoren, Reifung für 15 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert, mit geringer Zugabe von Schwefel		

—

Getränke

Krögl Bier	4,20
Seidl Bier	3,70
Pfiff Bier	3,20
Mischung rot u. weiß 0	2,60
¼ lt. Mineral	1,60
Mineral/Zitrone	1,90
Cappy	2,40
1/4 lt. Alkoholfrei gespritzt	2,00
Fl. Cola, Almd. Eistee,	3,30
Pago pur , Bitter Lemon	3,30
0,3 lt. Pago mit Leitungswasser	3,50
Gespritzt mit Mineral 0,3	4,00
Gespritzt mit Mineral 0,5	4,50
Tee ohne	2,70
Tee Zitrone	3,00
Tee mit. Schnaps	4,50
Kaffee klein G	2,70
Verlängert G	2,90
Cappuccino G	3,60
Kakao mit Schlag	3,70

„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.