

UNSEREN GÄSTEN EIN HERZLICHES „GRÜSS GOTT“

Die Wirtsleute Josef und Nicole Cagitz führen dieses traditionelle Gasthaus als Familienbetrieb mit bodenständiger, regionaler Küche. Mit viel Liebe haben sie ein Gasthaus geschaffen das durch ehrliche Gastlichkeit, persönliche und familiäre Atmosphäre sowie gepflegte Qualität ausgezeichnet. Größten Wert legt die Küchenchefin auf saisonale Produkte der umliegenden Bauern um ihnen frischeste Qualität garantieren zu können.

UNSERE LIEFERANTEN

<i>Saibling/ Karpfen</i>	<i>Fischerei Taschner, Weißkirchen</i>
<i>Schwein/ Kalb/ Rind</i>	<i>Fleischhauerei Weiß, Hörsching</i>
<i>Schwein</i>	<i>Fleischhauerei Steiner, Marchtrenk</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Pacher, Spital/ Phyrn (Mutterkuhhaltung)</i>
<i>Hendl/ Pute</i>	<i>Wech, St. Andrä/ Lavanttal</i>
<i>Milch/ Milchprodukte</i>	<i>aus Österreich mit AMA Gütesiegel</i>
<i>Eier</i>	<i>Langfischerhof, Rutzing</i>
<i>Kartoffel</i>	<i>Buschmüllerhof, Rutzing</i>
<i>Spargel</i>	<i>Stöttingerhof, Rusling</i>
<i>Gemüse, Salat</i>	<i>Neulingerhof, Hörsching</i>
<i>Gebäck</i>	<i>Bäckerei Rohrer, Gunskirchen</i>
<i>Brot</i>	<i>Bäckerei Bauer, Marchtrenk</i>
<i>Schnaps</i>	<i>Stockingerhof, Gunskirchen</i>
	<i>Haidingerhof, Kappern</i>
	<i>Höhlhubmerhof, Rutzing</i>
<i>Most</i>	<i>Gesslhof, St. Marienkirchen/ Polsenz</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>Stockingerhof, Gunskirchen</i>



AMA-Lizenznummer 101 470



APERITIF

<i>1/16 l Sherry "Sandeman Don Fino"</i>	3,--
<i>1/16 l Portwein "Sandeman Ruby Porto"</i>	3,--
<i>0,1 l Birnensekt "Maier's Sidre"</i>	3,--
<i>0,25 l Schilerol</i>	3,50
<i>0,25 l Hugo</i>	3,50

VORSPEISEN

<i>GEBEIZTER LACHS</i>	<i>A/G/D</i>
<i>mit Oberkren</i>	8,50
<i>TAFELSPITZSULZ</i>	<i>C/L</i>
<i>mit Kernölmarinade</i>	6,50
<i>CARPACCIO VOM RINDSFILET</i>	<i>G/F</i>
<i>mit Ruccola / Parmesan / Olivenöl</i>	10,80

SUPPEN

<i>RINDSUPPE mit Frittaten</i> <i>A/C/G/L</i>	
<i>oder Leberknödel</i> <i>A/C/G/L</i>	3,40
<i>BÄRLAUCHCREMESUPPE</i> <i>A/G/L</i>	3,80

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN

*von der rosa gebratenen Beiried
mit Schupfnudeln / Speckfisolten*

A/G/L/O
16,70

SAIBLING NATUR GEBRATEN

mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat

A/D/G/L/M
13,40

GEBACKENER KARPFFEN

mit Erdäpfel / Rettich Erdäpfelsalat

A/D/M
11,60

*FILET VOM ZANDER auf Rieslingschaum
mit mediterranem Gemüse Erdäpfelgröstl*

A/C/D/G/L/M
15,40

CORDON BLEU von der Pute

mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat

A/C/G/L/M
11,80

WIENER SCHNITZEL vom Schwein

mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat

A/C/G/L/M
10,70

SCHWEINSBRAT'L

mit Semmelknödel / Erdäpfel / Krautsalat

A/C/G
10,50

BACKHENDL

mit Erdäpfel/Salat

A/C/G/L/M
11,40

GRILLTELLER

mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat

A/C/G/L/M
13,50

KALBSBRATEN

mit Reis/Erdäpfel/Salat

A/C/G/L/M
14,40

GRILLTELLER

mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat

A/C/G/L/M
13,50

Spargelwochen 2017

Spargel vom Spargelhof Stöttinger in Rufling

VORSPEISEN

Gebackener Spargel <i>auf Blattsalat mit Sc. Tartar</i>	8,50
Beef Tartar <i>mit Spargelrogout</i>	9,80
Spargelcremesuppe	3,80

HAUPTSPEISEN

Schweinsfilet <i>gefüllt mit frischen Spargel und Rohschinken, dazu Erdäpfel und Sc. Hollandaise</i>	15,80
Frischer grüner Ruflinger Spargel <i>mit gebratenem Schinken und gehacktem Ei</i>	13,80
Putensteak „Princess“ <i>mit frischen Spargel, Schinken und Käse überbacken dazu Erdäpfel</i>	13,50
Gefüllte Spargelnudeln <i>mit Schinken, Parmesan, Tomaten und Hollandaischaum</i>	10,20
Bärlauchrisotto <i>mit gebackenem Spargel und Kerbelpesto</i>	10,50
Gebackene Spargelpalatschinke <i>mit Knoblauchsauce und Erdäpfel</i>	11,20

DESSERTS

Hausgemachtes Spargeleis <i>mit Erdbeerragout und Heidelbeergelee</i>	6,30
---	------

VEGETARISCHES

<i>GEBACKENER EMMENTALER</i> <i>mit Sc. Tartar/Erdäpfel/Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i>	8,40
<i>GEMÜSELAIBCHEN</i> <i>mit Kräuterdip/Erdäpfel/Blattsalat</i>	<i>A/C/G</i>	8,70

SALATIGES

<i>BLATTSALAT mit gegrillten Beiriedstreifen</i> <i>Sesam / Chiliöl / Mangoessig</i>	<i>A/G</i>	10,80
<i>STEIRISCHER HENDLSALAT</i>	<i>A/C/G</i>	8,40
<i>BLATTSALAT mit gegrillten Putenstreifen</i>	<i>G</i>	8,40

DESSERTS

<i>LIMONCELLO PARFAIT</i> <i>auf Waldbeerspiegel</i>	<i>A/C/G/H/O</i>	6,20
<i>TOPFENNOCKERL</i> <i>mit Zwetschkenröster</i>	<i>A/C/G</i>	5,60
<i>GEBACKENE APFELRADL</i> <i>mit Zimteis</i>	<i>A/C/G</i>	5,60
<i>MOHR IM HEMD</i> <i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<i>A/G/H</i>	4,80
<i>PALATSCHINKEN (2 Stk.)</i> <i>mit Marillen-, Preiselbeer- oder Rumtopfmarmelade</i>	<i>A/C/G/H</i>	4,80
<i>EISPALATSCHINKE</i>	<i>A/C/G</i>	4,90
<i>KARDINALSCHNITTE</i>	<i>A/C/G</i>	3,20
<i>BESOFFENER KAPUZINER</i>	<i>A/C/G/H/O</i>	3,--