

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

*Saibling/ Karpfen
Schwein/ Kalb/ Rind
Schwein
Rindfleisch
Hendl/ Pute
Milch/ Milchprodukte
Eier
Kartoffel
Spargel
Gemüse, Salat*

*Fischerei Taschner, Weißkirchen
Fleischhauerei Weiß, Hörsching
Fleischhauerei Steiner, Marchtrenk
Pacher, Spital/ Phyrn (Mutterkuhhaltung)
Wech, St. Andrä/ Lavanttal
aus Österreich mit AMA Gütesiegel
Hochleitner, Gunskirchen
Buschmüllerhof, Rutzling
Stöttingerhof, Rusling
Neulingerhof, Hörsching*

*Gebäck
Brot
Kernöl
Schnaps

Most
Apfelsaft*

*Bäckerei Resch & frisch, Wels
Bäckerei Bauer, Marchtrenk
Steinhausergut, Oftering
Musil, Alkoven
Höhlhubmerhof, Rutzling
Gesslhof, St. Marienkirchen/ Polsenz
Stockingerhof, Gunskirchen*



AMA-Lizenznummer 101 470



APERITIF

1/16 l Wermut 95, Eschlböck/Pazrmair	3,00
1/16 l Sherry "Sandeman Don Fino"	3,20
1/16 l Portwein "Sandeman Ruby Porto"	3,20
0,1 l Birnencider vom Hirschvogel	3,20
0,25 l Hugo	3,50
0,25 l Schillerol	3,50

VORSPEISEN

<i>GEGRILLTER SCHAFKÄSE im Speckmantel</i>	<i>A/G</i>
<i>mit Quinoa Gin Salat</i>	<i>8,70</i>

<i>CARPACCIO VOM RINDSFILET</i>	<i>F/H/N</i>
<i>mit Olivenöl / Parmesan / Ruccola</i>	<i>12,20</i>

<i>BEEF TARTAR</i>	<i>A/C/O</i>
<i>mit Spargelragout / gebackenem Ei</i>	<i>11,20</i>

SUPPEN

<i>RINDSUPPE mit Frittaten</i> <i>A/C/G/L</i>	
<i>oder Leberknödel</i> <i>A/C/G/L</i>	<i>3,60</i>

<i>SPARGELCREMESUPPE</i> <i>A/G/L</i>	<i>4,--</i>
---------------------------------------	-------------

Spargelwochen 2019

Spargel vom Spargelhof Stöttinger in Rufling

VORSPEISEN

Gebackener Spargel <i>auf Blattsalat mit Sc. Tartar</i>	8,80
Beef Tartar <i>mit Spargelrogout/ gebackenem Ei</i>	11,20
Spargelcremesuppe	4,--

HAUPTSPEISEN

Duett vom Beiried und Schweinsfilet <i>mit frischen Spargel, Sc. Hollandaise und Erdäpfel</i>	17,--
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>	13,80
Zanderfilet mit Kerbelschaum <i>dazu frischer Spargel / gebratene Erdäpfel</i>	16,20
Bärlauchrisotto <i>mit gebackenem Spargel</i>	11,80
Gebackene Spargelpalatschinke <i>gefüllt mit Schinken und Käse dazu Knoblauchsauce und Erdäpfel</i>	12,20

DESSERTS

Joghurt Spargel Eis <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	6,80
--	------

HAUPTSPEISEN

<i>ALTWIENER BACKFLEISCH (Beiried in Senf Kren Panade) mit Erdäpfelsalat</i>	<i>A/C/G/M</i> 16,--
<i>GEGRILLTER SAIBLING mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/D/G/L/M</i> 13,80
<i>CORDON BLEU von der Pute mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 12,20
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 11,20
<i>BACKHENDL mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 12,--
<i>SCHWEINSBRAT'L mit Semmelknödel / Krautsalat</i>	<i>A/C/G/M</i> 11,--
<i>GEFÜLLTE KALBSBRUST mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 13,50
<i>KALBSBRATEN mit Reis / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 15,20
<i>GRILLTELLER mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 13,70

VEGETARISCHES

GEBACKENER EMMENTALER *A/C/G/L/M*
mit Sc. Tartar/Erdäpfel/Salat **8,60**

GEMÜSELAIBCHEN *A/C/G*
mit Kräuterdip/Erdäpfel/Blattsalat **8,90**

SALATIGES

BLATTSALAT mit gegrillten Beiriedstreifen *A/G*
Sesam / Chiliöl / Mangoessig **10,80**

STEIRISCHER HENDLSALAT *A/C/G* **8,80**

BLATTSALAT mit gegrillten Putenstreifen *G* **8,40**