

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 (Mutterkubhaltung)
Wech, St. Andrä/ Lavanttal
aus Österreich mit AMA Gütesiegel
Hochleitner, Gunskirchen
Buschmüllerhof, Rutzling
Stöttingerhof, Rusling
Neulingerhof, Hörsching*

*Gebäck
Brot
Kernöl
Schnaps*

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

*Most
Apfelsaft*



AMA-Lizenznummer 101 470



APERITIF

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>CARPACCIO VOM RINDSFILET</i>	<i>A/G/F</i>
<i>mit Olivenöl/Parmesan/Ruccola</i>	<i>10,80</i>
<i>BEEF TARTAR</i>	<i>A/C/G</i>
<i>mit gebackenen Ei / mariniertem Kürbis</i>	<i>10,40</i>
<i>TAFELSPITZSULZ</i>	<i>C/L</i>
<i>in Kernölmarinade</i>	<i>6,80</i>

SUPPEN

<i>RINDSUPPE mit Frittaten</i> <i>A/C/G/L</i>	
<i>oder Leberknödel</i> <i>A/C/G/L</i>	<i>3,40</i>
<i>KÜRBISCREMESUPPE</i> <i>A/G/L</i>	<i>4,--</i>

Kürbiswochen 2018

VORSPEISEN

Beef Tartar

mit marinierten Kürbis und gebackenem Ei

9,80

Gegrillter Schafkäse *im Speckmantel*

mit mariniertem Kürbis

7,60

Kürbiscremesuppe

4,--

HAUPTSPEISEN

Schweinsfilet im Speckmantel

mit Pestognocchi und Kürbisgemüse

15,20

Gebratener Kürbis

mit Kräuterrisotto

9,70

Gegrilltes Putenschnitzel

mit Kürbis/ Tomaten/ Speck überbacken dazu

Erdäpfel

12,80

Papardelle

mit Kürbis Paprikasauce

9,20

Gebackener Butternusskürbis

mit Knoblauchsauce / Erdäpfel

8,70

HAUPTSPEISEN

<i>ZWIEBELROSTBRATEN von der rosa gebratenen Beiried mit Schupfnudeln und Speckfisolen</i>	<i>A/G/L/O</i> 17,80
<i>ZANDERFILET mit Rieslingschaum und mediterranem Gemüse Erdäpfelgröstl</i>	<i>A/C/D/G/L/M</i> 15,80
<i>GEGRILLTER SAIBLING mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/D/G/L/M</i> 13,40
<i>GEBACKENER KARPFFEN mit Erdäpfel / Erdäpfel Rettichsalat</i>	<i>A/D/G/L/M</i> 12,--
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 10,90
<i>CORDON BLEU von der Pute mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 11,80
<i>SCHWEINSBRAT'L mit Semmelknödel / Krautsalat</i>	<i>A/C/G</i> 10,70
<i>SURBRAT'L mit Semmelknödel / Krautsalat</i>	<i>A/C/G/M</i> 10,90
<i>KALBSBRATEN mit Reis / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 14,80
<i>GEFÜLLTE KALBSBRUST mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 13,--
<i>BACKHENDL mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> 11,40
<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**

DESSERTS

TOPFENNOCKERL *A/C/G*
mit Hollerröster **5,60**

GEBACKENE APFELRADL *A/C/G*
mit Zimteis **5,60**

MOHR IM HEMD *A/G/H*
mit Vanilleeis und Schlagobers **4,80**

PALATSCHINKEN (2 Stk.) *A/C/G/H*
mit Marillen-, Preiselbeer- oder Rumtopfmarmelade **4,80**

EISPALATSCHINKE *A/C/G* **5,20**

KARDINALSCHNITTE *A/C/G* **3,20**

BESOFFENER KAPUZINER *A/C/G/H/O* **3,--**