

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
Langfischerhof, Rutzing
Buschmüllerhof, Rutzing
Stöttingerhof, Rusling
Neulingerhof, Hörsching*

*Gebäck
Brot
Kernöl
Schnaps

Most
Apfelsaft*

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



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>	10,80
<i>BEEF TARTAR</i>	<i>A/C/G</i>
<i>mit gebackenen Ei und Bärlauchmousse</i>	9,80
<i>TAFELSPITZSULZ</i>	<i>C/L</i>
<i>in Kernölmarinade</i>	6,80

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>	4,--

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN

*von der rosa gebratenen Beiried
mit Schupfnudeln und Speckfisolen*

*A/G/L/O
17,50*

*FILET VOM ZANDER auf Rieslingschaum
mit mediterranem Gemüse Erdäpfelgrörtl*

*A/C/D/G/L/M
15,80*

GEGRILLTER SAIBLING

mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat

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

GEBACKENER KARPfen

klassisch

*A/D/L/M
11,60*

filetiert

14,50

mit Erdäpfel / Erdäpfel Rettichsalat

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
10,90*

GRILLTELLER

mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat

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

SCHWEINSBRAT'L

mit Semmelknödel / Krautsalat

*A/C/G
10,70*

Bärlauch 2018

VORSPEISEN

Beef Tartar <i>mit Bärlauchmousse und gebackenem Ei</i>	9,80
Lachs Bärlauch Tartar <i>auf mariniertem Gurkenbeet</i>	9,20
Bärlauchcremesuppe	4,--

HAUPTSPEISEN

Schweinsfilet mit Bärlauchkruste <i>dazu Spargeltortelloni</i>	15,20
Huftsteak <i>mit Bärlauchrisotto / Grillgemüse</i>	15,20
Gegrilltes Putenschnitzel <i>mit Rahmsauce / Bärlauchspätzle / Salat</i>	12,80
Gratinierte Bärlauchnockerl <i>mit legierter Käsesauce / Ruccola / Tomaten</i>	10,40
Bärlauch Papardelle <i>mit gegrillter Riesengarnele</i>	11,40

VEGETARISCHES

<i>GNOCCHI</i>	<i>A</i>	
<i>mit Tomaten/Parmesan/Olivenöl/Ruccola</i>		8,20
<i>GEBACKENER EMMENTALER</i>	<i>A/C/G/L/M</i>	
<i>mit Sc. Tartar/Erdäpfel/Salat</i>		8,60
<i>GEMÜSELAIBCHEN</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Kräuterdip/Erdäpfel/Blattsalat</i>		8,90

SALATIGES

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

DESSERTS

<i>SCHOKOLADE NUSS PALATSCHINKE</i>	<i>A/C/G/H</i>	
<i>mit Vanilleeis</i>		5,50
<i>TOPFENNOCKERL</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Hollerröster</i>		5,60
<i>GEBACKENE APFELRADL</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Zimteis</i>		5,60
<i>MOHR IM HEMD</i>	<i>A/G/H</i>	
<i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>		4,80
<i>PALATSCHINKEN (2 Stk.)</i>	<i>A/C/G/H</i>	
<i>mit Marillen-, Preiselbeer- oder Rumtopfmarmelade</i>		4,80
<i>EISPALATSCHINKE</i>	<i>A/C/G</i>	
		5,20
<i>KARDINALSCHNITTE</i>	<i>A/C/G</i>	
		3,20
<i>BESOFFENER KAPUZINER</i>	<i>A/C/G/H/O</i>	
		3,--