

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, 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>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 Grammel Chilimousee / gebackenem Ei</i>	<i>10,80</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>KNOBLAUCHCREMESUPPE</i> <i>A/G/L</i>	<i>4,--</i>

HAUPTSPEISEN

FILET VOM ZANDER *A/C/D/G/L/M*
mit Rieslingschaum / mediterranem Gemüse Erdäpfelgrössl 15,80

ZWIEBELROSTBRATEN von der rosa gebratenen Beiried *A/G/L/O*
mit Schupfnudeln / Speckfisolen 17,80

GEGRILLTER SAIBLING *A/D/G/L/M*
mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat 13,40

GEBACKENER KARPEN *A/D/G/L/M*
klassisch 12,--
filetiert 14,50
mit Erdäpfel / Erdäpfel Rettichsalat

WIENER SCHNITZEL vom Schwein *A/C/G/L/M*
mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat 10,90

CORDON BLEU von der Pute *A/C/G/L/M*
mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat 11,80

SCHWEINSBRAT'L *A/C/G*
mit Semmelknödel / Krautsalat 10,70

SURBRAT'L *A/C/G/M*
mit Semmelknödel / Krautsalat 10,90

KALBSBRATEN *A/C/G/L/M*
mit Reis / Erdäpfel / Salat 14,80

BACKHENDL *A/C/G/L/M*
mit Erdäpfel / Salat 11,40

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**