

## **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*

*Bäckerei Resch & frisch, Wels  
Bäckerei Bauer, Marchtrenk  
Steinhausergut, Oftering  
Musil, Alkoven  
Höhlhubmerhof, Rutzing  
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>mit Olivenöl/Parmesan/Ruccola</i>	<i>A/G/F</i> <b>10,80</b>
<i>BEEF TARTAR</i> <i>mit gebackenen Ei / Spargelragout</i>	<i>A/C/G</i> <b>9,80</b>
<i>TAFELSPITZSULZ</i> <i>in Kernölmarinade</i>	<i>C/L</i> <b>6,80</b>

---

## SUPPEN

---

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

---

## HAUPTSPEISEN

---

<i>EIERSCHWAMMERLGULASCH mit Semmelknödel / Blattsalat</i>	<i>A/G/L</i> <b>13,50</b>
<i>GEGRILLTES PUTENSCHNITZEL mit Eierschwammerl überbacken dazu Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>12,80</b>
<i>ZWIEBELROSTBRATEN von der rosa gebratenen Beiried mit Schupfnudeln / Speckfisolen</i>	<i>A/G/L/O</i> <b>17,80</b>
<i>ZANDERFILET mit Rieslingschaum und mediterranem Gemüse Erdäpfelgrörtl</i>	<i>A/C/D/G/L/M</i> <b>15,80</b>
<i>GEGRILLTER SAIBLING mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/D/G/L/M</i> <b>13,40</b>
<i>GOLDBRASSE vom Grill mit Safranriostto und mediterranem Gemüse</i>	<i>A/C/D</i> <b>14,80</b>
<i>OSSO BUCCO (Kalbsstelze) mit Polentalaiibchen und Ruccola Tomatensalat</i>	<i>A/C/G/L/O</i> <b>14,40</b>
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>10,90</b>
<i>CORDON BLEU von der Pute mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>11,80</b>
<i>SCHWEINSBRAT'L mit Semmelknödel / Krautsalat</i>	<i>A/C/G</i> <b>10,70</b>
<i>GEFÜLLTE KALBSBRUST mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>13,--</b>
<i>KALBSBRATEN mit Reis / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>14,80</b>
<i>BACKHENDL mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>11,40</b>

---

## 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

---

*SCHOKOLADE NUSS PALATSCHINKE* A/C/G/H  
*mit Vanilleeis* 5,50

*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,--