

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Nudeln (A-C-G-L) 4,10

mit Kaspreßknödel (A-C-G-L) oder mit Leberknödel (A-C-L-N) 4,40

Rindfleischsuppentopf (A-C-G-L)

Rindfleisch, Gemüse, Nudeln 10,20

Ziegenkäse (G-M-O)

im Speckmantel gebraten mit Salatbouquet
Vorspeise 8,20

Hauptspeise 12,50

Salate und Vegetarisches

Steirischer Backhendlsalat (A-C-G-M-O)

gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat
mit Kernöl und Kürbiskernen 14,30

Kleiner gemischter Salat (L-M-O) 5,30

Spinat-Käse-Knödel (A-C-G-L)

auf Zucchini ragout 11,20

Tortellini gefüllt mit Kürbis und Ricotta (A-C-G)

mit brauner Butter, Rucola und Parmesan 12,20

Gerösteter Knödel (A-C-G-L-M-O)

mit Ei und gemischtem Salat 9,90

1 Salzweckerl (A) 1,30



Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	12,50
Schweinebraten (A-C-G-L-O) mit Semmelknödel und Krautsalat	11,80
Gekochter Tafelspitz (L) mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Apfelkren	16,90
Grillteller (G) Hühnerfilet, Rindfleisch (Beiried) und Schweinefleisch, Pommes frites, Broccoli und Kräuterbutter	17,70
Kräftiges Rindsgulasch (A-C-G) mit Semmelknödel	12,50
Wirtshauspfandl (A-C-G-L) Schweinebraten, hausgemachte Blutwurst Semmelknödel, Bratkartoffel, Sauerkraut	12,90
Gebratenes Saiblingsfilet (A-D-G-L) auf cremigem Steinpilzragout und Bandnudeln	18,60
Hausgemachte Bratwurst (A) mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	8,90
Blutwurstgröstl (A) aus hausgemachter Blutwurst mit Sauerkraut	11,30
Berner Würstl (G-L-M-O) Pommes frites, Salatgarnitur, Ketchup	10,70
Gebratener Leberkäse (C) mit Röstkartoffeln und Spiegelei	9,20

Der süße Genuß - nicht nur zum Schluß

Schokosouffle (A-C-F-G-H) mit Erdbeermark und Vanilleeis	8,30
Eispalatschinke (A-C-G-H)	6,50
Topfenschmarrn (A-C-G-H) mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	
normale Portion	10,30
kleine Portion	8,60

*Sollten Sie in unserer Speisekarte etwas vermissen,
scheuen Sie sich nicht uns oder unsere Mitarbeiter
danach zu fragen,
wir versuchen alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen!*

Alfred und Alexandra Leobacher mit Team

Allergeninformationen

Da in unserem Betrieb Produkte mit allen Allergenen verarbeitet werden, kann, trotz aller Vorsicht somit eine Kreuzkontamination nie ganz ausgeschlossen werden.

Daher eine vorhandene Allergie bitte bekanntgeben!

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

