

Speisen und Getränke



***Saisonale Spezialitäten- und aktuelle Tageskarte
liegen im Restaurant auf.***

***Wir freuen uns, Sie als unsere
Gäste verwöhnen zu dürfen,
wünschen einen angenehmen
Aufenthalt und „Guten Appetit“!***

***Ihre Familien Hölzl und Rauh
samt Mitarbeiter***

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet <i>filetiert, mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> (3,9, D,G,A)	€ 13,70
Norwegischer Räucherlachs <i>serviert mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> (3,9,D,G,A)	€ 15,30
Tomatenscheiben mit Mozzarella <i>mit frischem Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamicoessig, Toast</i> (2,9,10,A,G)	€ 9,80

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindsbouillon

Nudelsuppe (A,C), Backerbsensuppe (A,C) <i>oder Bouillon mit Ei</i> (C)	€ 4,30
Bayrische Leberknödelsuppe (A,C,G)	€ 5,10
Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehäubchen und Croutons</i> (G,A)	€ 5,00

Gerichte ohne Fleisch

Bayerische Käsespätzle <i>Hausgemachte Spätzle mit Käse in der Pfanne serviert, Röstzwiebeln und grünem Salatteller</i> (3, A,C)	€ 12,90
Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren und Ananas, Salatgarnitur, auf Toast serviert</i> (2,3,10,A,C,G ,M)	€ 11,10
Kartoffeltaschen <i>mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Sauerrahmdip und bunter Salatgarnitur</i> (3,A,C,G,M)	€ 10,10
Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) <i>4 Stück mit Apfelmus</i> (2,10,A,C,G)	€ 7,10

Fischgerichte

Fangfrische Forelle <i>aus eigenem Weiher „Müllerin“ Art gebraten, Dampfkartoffeln und gemischter Salatteller</i> (3,A,D)	Preis nach Größe
Zanderfilet <i>in Mandelbutter gebraten mit Kartoffeln, Broccoliröschen</i> (A,C,D)	€ 19,40
Eingelegte Heringe "Hausfrauen Art" <i>mit Sahneseauce, garniert, Butter und Brot oder Teller Bratkartoffeln</i> (2,3,9,10,D,G,M,A)	€ 10,90 € 11,90

Köstliches aus der Pfanne und vom Grill

Zwiebelrostbraten	€ 22,10
<i>serviert mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller (3,A,M,G)</i>	
Rumpsteak	€ 25,00
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Speckbohnen (A,C,G)</i>	
Truthahnschnitzel "Walliser Art"	€ 17,50
<i>mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, Schweizer Kartoffelrösti (A,C,G)</i>	
Grillteller	€ 21,80
<i>Medaillons vom Schwein, Rind, Truthahn und Grillwürstl, hausgemachte Zigeunersauce, Kräuterbutter und Pommes frites (2,6,10,A,C,G,M)</i>	
Schweinefilet „Madagaskar“	€ 20,70
<i>mit Pfeffer-Cognac-Soße und hausgemachten Spätzle (A,O,G)</i>	

Traditionelles

Cordon bleu vom Schwein	€ 19,10
<i>mit Käse- & Schinkenfüllung und Kartoffelkroketten (2,3,10,A,C,G)</i>	
Zigeunerschnitzel vom Schwein	€ 16,00
<i>mit hausgemachter frischer Tomaten-Paprika-Zwiebelsauce und Pommes frites (A,G)</i>	
Champignonschnitzel vom Truthahn	€ 16,10
<i>mit frischen Champignons in Rahmsauce und Kräutern, hausgemachte Spätzle (A,C,G,O)</i>	
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein	€ 15,50
<i>mit Kartoffeln oder Pommes frites und gemischtem Salatteller (3,A,C)</i>	

TOAST

Toast Hawaii	€ 11,20
<i>2 Scheiben Toast mit Schinken und Käse überbacken, Ananas, Preiselbeeren und Salatgarnitur (2,3,6,10,A,C,G,M)</i>	
Jägertoast	€ 14,90
<i>Naturschnitzel von der Pute auf Toast mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur (3,A,G,M)</i>	
Teufelstoast	€ 14,90
<i>Naturschnitzel vom Schwein auf Toast mit hausgemachter Zigeunersauce und Salatgarnitur (3,A,G,M)</i>	

Salate

Gemischter bunter Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing (3,C,G,M)	€ 5,90
Griechische Salatschüssel mit knackigen Blattsalaten, Schafskäse, Oliven, Haus-Joghurtdressing und Brot (2,3,10,A,C,G,M)	€ 12,10
Salatschüssel „Nizza“ mit knackigen Blattsalaten, Thunfisch, Haus-Joghurtdressing und Brot (2,3,A,C,G,M)	€ 12,10
Backhendlsalat „Steirische Art“ Putenstreifen in der Kürbiskernpanade, Kernöl, geröstete Kürbiskerne auf Blattsalaten der Saison (3,A,C,M)	€ 15,90
Fitnessteller Truthahnstreifen vom Grill auf knackfrischen bunten Blattsalaten der Saison, mit Cocktailsauce (2,3,6,9,10,A,C,G,M)	€ 15,90
Bunte Salatplatte garniert mit Schinken, Tomaten und Ei (2,3,6,10,C,G,M)	€ 13,90

Süßspeisen

Portion Kaiserschmarrn serviert mit feinem Apfelmus (2,A,C,G)	€ 12,10
Apfelkücherl 3 Stück, mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischen Früchten (A,C,G)	€ 8,10

Aus der kalten Küche (nicht in der Mittagszeit, erst ab 14⁰⁰ Uhr)

Brotzeitbrett 1 Butter und Brot (2,3,6,10,A,C,G,M)	€ 10,90
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern auf Schinkenbrot (2,3,6,10,A,C,M)	€ 10,00
Käsebrot mit gemischter Käseauswahl (A,C,G,M)	€ 8,90
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken (Hinterschinken) (2,3,6,10,A,C,M)	€ 8,80
Wurstsalat in Essig & Öl, mit Zwiebeln und Brot (2,3,6,10,A,C,G,M)	€ 7,20
Schweizer Wurstsalat in Essig & Öl, mit Zwiebeln, Käse und Brot	€ 8,90
Bauern-Sulze mit Zwiebeln, in Essig und Öl, Brot (2,3,A,C,G,M)	€ 6,90
Bauern-Sulze mit Zwiebeln, in Essig, Öl, Bratkartoffeln (2,3,A,C,G,M)	€ 9,50
Kräuterquark pikant angemacht mit frischen Kräutern, Gemüserohkost, Butter und Brot oder Dampfkartoffeln (A,C,G)	€ 8,00

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe):

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 mit Chinin, 12 coffeinhaltig, 13 mit Taurin)
(A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere)

