

# Tageskarte

Freitag, 8. Dezember 2017



## Vorspeisen

Gekräutertes Rindercarpaccio mit Parmesan	€ 11,20	(zum GlustIn € 7,90)
Original Caprese - Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto	€ 9,40	
Bohnsensulzerl serviert mit asiatischem Dressing und Paprika-Datteln im Speckmantel	€ 8,50	(zum GlustIn € 6,20)
Gebratene Garnelen auf Blattsalat	€ 13,50	
Thunfischsalat mit Zwiebelringerl	€ 7,90	

suppe  
mit  
sinn



**Frittatensuppe groß**

**€ 4,60**

**Von jeder verkauften Suppe mit Sinn geht 1 € als Spende an die Flachgauer Tafel.  
Helfen auch Sie mit helfen!**

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons	€ 5,30	
Bauernsuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse	€ 4,20	(im Suppentopf € 6,20)
Nudelsuppe	€ 3,60	
Grießnockerlsuppe	€ 3,40	(mit 2 Knöderl € 4,40)
Gebackener Leberknödel oder Fleischstrudel in der Rindssuppe	€ 3,80	
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe	€ 3,60	(mit 2 Knöderl € 5,60)



## Hauptgerichte

### Lammkotelettes

mit Thymiansafterl, Rösti und Speckbohnen € 19,30 (zum GlustIn € 14,50)

### Zweierlei Filet im Speckmantel auf Pfeffersauce,

Süßkartoffel-frites und Broccoli € 24,50

### Chilisteak vom heimischen Rind, medium gebraten

serviert mit Wokgemüse und Wedges € 27,50 (zum GlustIn € 18,90)

### Verschiedene Filetspitzen in pikanter Tomatensauce

dazu Basmatireis € 15,90 (zum GlustIn € 12,90)

### Wildragout in Rotweinsauce

dazu Semmelknödel und Preiselbeeren € 15,50 (zum GlustIn € 10,90)

### Gebratene Hühnerleber in Senf-Kerbelsauce

mit Basmatireis € 12,50 (zum GlustIn € 8,90)

### Grillkotelette serviert mit Gemüse, Pommes frites,

Kräuterbutter und Dipsauce € 10,50

### Gebratenes Saiblingsfilet aus der Schloßfischerei Fuschl

auf Gemüse-Risotto € 16,80

### Gebratene Garnelen auf Tagliatelle

und Safransauce € 17,70

### Gebackene, mit Käse gefüllte Melanzane

serviert mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare € 8,90

## Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers € 4,80

Kastanienreis mit Vanilleis € 6,50 (zum GlustIn € 4,50)

Maroni-Zwetschkenparfait, fein garniert € 6,90 (zum GlustIn € 4,90)

Süße Schleckereien – Dessertteller € 9,50

Mohr im Hemd mit Vanilleis € 5,10

Brandteigkrapferl mit Eierlikör, Bananen

und Stracciatellaeis € 6,90 (zum GlustIn € 4,90)

Nuss-Kaffeecremetorte € 3,80

Kaffee-Vanille Panna Cotta

im Glas serviert mit Waldbeeren € 5,90



## Klassiker

Gebackene Champignons mit Erdäpfel und Sauce Tartare <sup>ABL</sup>	€ 7,90
Cordon bleu (Schweinefleisch) <sup>ABD</sup>	
Pommes frites, Preiselbeeren	€ 12,30
Wiener Schnitzel (Schweinefleisch) <sup>ABD</sup>	
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 9,90 (zum GlustIn € 7,10)
Ausgelöstes Backhenderl mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren <sup>ABD</sup>	€ 11,20
Pinzgauer Kasnock'n mit Röstzwiebeln und Schnittlauch <sup>ABD</sup>	€ 8,50 (zum GlustIn € 6,50)

## Kalte Speisen - Jausengerichte

Essigwurst mit Ei und Zwiebelringerl <sup>ABELM</sup>	€ 6,90
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl, Pfefferoni <sup>DLM</sup>	€ 9,90
Kalter Schweinsbraten mit Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni <sup>LM</sup>	€ 8,90
Brettljause <sup>ABDEJLM</sup>	
Speck, Käse, Wurst, kalter Schweinebraten	
Kren, Senf, Essiggurkerl, Pfefferoni	€ 9,20
Käseauswahl <sup>CDM</sup>	
großer Teller	€ 11,90
kleiner Teller	€ 8,00
Gebratene Putenstreifen auf Salat <sup>BFLM</sup>	€ 9,80
Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfel-, Bohnen-, Blattsalat, Kernöl) <sup>AB</sup>	€ 9,80
Salat vom Buffet	€ 4,10

Alle Preise exklusive Gebäck!

Semmerl, Schwarzbrot <sup>A</sup>	€ 0,70	Resch & Frisch Weckerl <sup>A</sup>	€ 1,30
-----------------------------------	--------	-------------------------------------	--------

Aus dem **gesamten Speisenangebot** können Sie gerne  
von 11:30 bis 14:00 Uhr und  
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr wählen (Sonntag bis 20:00 Uhr)  
Am **Nachmittag** und **nach 21:00 Uhr** halten wir eine **kleinere Auswahl** für Sie bereit.

### Allergene

A Gluten	B Eier	C Nüsse	D Milch	E Sellerie	F Sesam
G Lupinen	H Krebstiere	I Fisch	J Soja	K Schalenfrüchte	L Senf
M Sulfite	N Weichtiere				

