



Unsere Gerichte auf der Speisekarte enthalten viele heimische Produkte:

Almenlandfische (Familie Häusler, Gruber und Berghofer)

Fleisch (Schirnhofer, Karnerta, Hechtl und Pierer)

Almenlandkräuter

Hühner (Familie Schwarz)

Eier (Familie Ettl und Moarhofhechtl)

Kernöl (Esterer Ölmühle)

Kürbiskerne/ Käferbohnen (Steierkraft)

Fruchtsäfte (Familie Pendl)

Weine (Familie Leitner und Ecker)

Schnäpse (Familie Graf und Berger)

Saisonelle Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten

Besonders stolz sind wir auf unsere Almenland Fische. Hohe Qualitätsrichtlinien garantieren ein Produkt aus der eigenen Teichwirtschaft. Besichtigen Sie unsere Anlage und überzeugen Sie sich selber davon.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag	5.30 bis 18.30
Samstag	5.30 bis 12.00

Unser Mittagsmenü und Gerichte von der Mittagkarte servieren wir von 11.30 bis 13.30 Uhr.

Gerichte von der Jausenkarte servieren wir den ganzen Tag.

Alle Speisen bekommen Sie natürlich auch zum Mitnehmen.

Für Sonderwünsche stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir werden gerne Ihre Fragen und Wünsche beantworten.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Menü zum Mitnehmen klein: 7,00 €
Menü zum Mitnehmen: 7,80 €
Menü zum Mitnehmen (Hauptspeise): 6,50 €
Menü zum Mitnehmen (Hauptspeise klein): 6,00 €

Menü klein: 7,00 €
Menü groß: 7,80 €
Menü (Hauptspeise): 6,50 €
Menü (Hauptspeise klein): 7,00 €

Vital Frühstück

1 Portion Kännchenkaffee
1 Semmel und 1 Kipferl
Butter, Marmelade, Honig ACFG 5,60 €

Genießer Frühstück

1 Portion Kännchenkaffee
1 Semmel und 1 dunkles Weckerl
Butter, Marmelade, Honig
Schinken, Käse
1/8l Orangensaft ACFGMLN 6,90 €

Schlemmer Frühstück

1 Portion Kännchenkaffee
1 gefüllter Kornspitz
1 weich gekochtes Ei
1 getoastete Weißbrotscheibe
1 Glas Sekt oder Sekt Orange ACFGMLNO 7,70 €

Power Frühstück

1 Portion Kännchenkaffee
2 Semmeln
Ham and Eggs (3 Eier) ACFGML 7,10 €

Almenland-Kräuterfrühstück

1 Portion Almenland-Kännchente
2 Semmeln
Almenland-Kräutereierspeis (4 Eier) ACFGHP 6,70 €

Auf Wunsch Ihr Frühstückszusatz

<i>1 Portion Almenland-Kännchentee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>1 weich gekochtes Moarhofhechtlei c</i>	<i>0,80 €</i>
<i>1 Glas Erlkönig Frizzante (Fam. Leitner) oder Sekt</i>	<i>2,80 €</i>
<i>2 getoastete Weißbrotscheiben ACFG</i>	<i>0,60 €</i>
<i>1 Stk. dunkles Gebäck ACFGHN</i>	<i>1,10 €</i>
<i>1 Stk. helles Gebäck ACFG</i>	<i>1,00 €</i>
<i>1 Stk. Brioche Gebäck ACFG</i>	<i>1,40 €</i>

Jausenkarte

<i>Beuschel (handgeschnitten) mit 1 Semmel AFLGM</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Frankfurter mit Senf, Kren und 1 Semmel AFM</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Krainer mit Senf, Kren und 1 Semmel AF</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Würstel mit Saft und 1 Semmel AFM</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Hausgemachtes Murbodner Rindsgulasch mit 1 Semmel AFM</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Schinken-Käsetoast AFGLM</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Ham & Eggs mit 3 Eiern (1 Semmel) ACFLM</i>	<i>4,90 €</i>
<i>1 Portion Pommes</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Gefüllter Kornspitz (Butter, Schinken, Käse, Paprika) AFGLMNO</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Gefüllte Semmel AFGLMN</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Belegtes Brötchen ACFGLMN</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Schinkensemmel mit Butter AFGLM</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Buttersemmel AFG</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Butter-Marmeladesemmel AFG</i>	<i>1,20 €</i>

Mittagskarte

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel</i> mit Pommes, Erbsen und Preiselbeerpfirsich ACFGLP	8,30 €
<i>Pumuckl-Wiener Schnitzel</i> mit Pommes und Ketchup ACFG	6,20 €
<i>Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten und Almenland-Kräuterbutter</i> , dazu gibt 's Pommes und Gemüse GLM	11,20 €
<i>Fitnessteller</i> Gebackenes Hühnerschnitzel auf grünem Salat mit gebackenen Käferbohnen ACFGHLMN	8,50 €

Almenland-Fischgerichte

<i>Gegrilltes Forellenfilet mit Speck</i> Kartoffelrösti, Gemüse und Almenland-Kräuterbutter ADFGLM	14,10 €
<i>Forellenfiletstreifen in der Kürbiskernpanier</i> auf grünem Salat mit <i>gebackener Forellenleber</i> ACDFGHN	10,90 €

Vegetarisches Gericht

<i>Hausgemachte Kaspressknödel</i> an buntem Gemüse Sauerrahmsauce und gemischten Salat ACGHLMP	7,30 €
---	---------------

Salate

<i>Gemischter Salat</i> FHLM	3,00 €
<i>Grüner Salat</i> FH	2,80 €

Für Beilagen-Änderungen und zusätzliche Saucen erlauben wir uns, 0,70 € zu verrechnen.

Die süße Ecke

<i>Krapfen</i> ACG	1,40 €
<i>Straube</i> ACG	1,40 €
<i>Vanilledonat (gefüllt)</i> ACFG	1,40 €
<i>Schokodonat</i> ACFG	1,20 €
<i>Marzipan Croissants</i> ACFGH	1,90 €
<i>Nusskrone</i> ACFGH	1,90 €
<i>Topfentascherl</i> ACFG	1,90 €
<i>Topfen-Marillentascherl</i> ACFG	1,90 €
<i>Topfen-Himbeertascherl</i> ACFG	1,90 €
<i>Apfeltascherl</i> ACFG	1,90 €
<i>Linzerradl</i> ACG	1,80 €
<i>Sandkipferl</i> ACG	1,80 €
<i>Eskimo</i> ACGH	1,80 €
<i>Zimtkuchen</i> ACFG	4,40 €
<i>Frühstückskuchen</i> ACFG	3,70 €
<i>Nusspotizze</i> ACFGH	4,40 €
<i>Mohnpotizze</i> ACFGH	4,40 €
<i>Guglhupf</i> ACFG	4,40 €
<i>Topfenstrudel mit Schlag</i> ACG	3,50 €
<i>Torte mit Schlag</i> ACEFGHNO	3,00 €

Weißweine – 0,75l

Welschriesling (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ○



€18,40

Weißburgunder (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ○

€18,40

Sauvignon Blanc (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ○

€18,40

Roter Veltliner (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ○ € 25, 20

Rotweine – 0,75 Liter

Zweigelt (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)



€18,40

Weißwein – 1 Liter

Grüner Veltliner (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ○ € 14,70

Rotwein – 1 Liter

Zweigelt (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ○ € 14,70

Sekt

Erkönig Frizzante (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

€ 19,70

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte 0,25l	2,30 €
Limonaden 0,3l	2,60 €
Limonaden 0,5l	3,30 €
Mineral/ Soda 0,3l	1,30 €
Mineral/ Soda 0,5l	1,90 €
Mineral/ Soda mit Zitrone 0,3l	1,60 €
Mineral/ Soda mit Zitrone 0,5l	2,10 €
Fruchtsäfte/ Limonaden gespritzt 0,3l	2,50 €
Fruchtsäfte/ Limonaden gespritzt 0,5l	3,10 €
Fruchtsäfte/ Limonaden Leitung 0,3l	2,40 €
Fruchtsäfte/ Limonaden Leitung 0,5l	2,90 €
Leitungswasser 0,3l	0,70 €

Bier

Krügerl Bier (0,5l) A	3,50 €
Glas Bier (0,3l) A	2,90 €
Pfiff Bier (0,2l) A	2,50 €
Flasche Bier (0,5l) A	3,20 €
Feierabendbier (Flasche Bier, 0,5l) A	2,90 €
Feierabendbier Alkoholfrei (0,5l) A	3,00 €

Wein

1/8l Wein (weiss) O	2,00 €
1/8l Wein (rot)O	2,00 €
1/8l Wein (0,75l) O	3,00 €
1/4l Spritzer O	2,20 €
1/4l Dipperl O	2,70 €
1/2l Dipperl O	3,70 €
Prosecco oder Sekt (0,2l) O	2,80 €
Sekt mit Fruchtsaft (0,2l) O	2,80 €

Spirituosen

Schnäpse und Magenbitter (2cl)	2,20 €
Alle Bargetränke	2,70 €

Heisse Getränke

Verlängerter G	2,50 €
Melange, Ital. Cappucino G	2,80 €
Kaffee mit Schlag G	2,80 €
Kleiner Brauner G	2,20 €
Grosser Brauner G	3,10 €
Häferlkaffee G	3,00 €
Cafe latté G	3,40 €
Heiße Schokolade G	2,50 €
Heiße Schokolade mit Schlag G	2,80 €
Heiße Schokolade mit Rum G	3,80 €
Tasse Tee	1,90 €
Tee mit Sahne oder Zitrone G	2,10 €
Tee mit Rum, Schnaps (2cl)	3,40 €
Tee mit Rum, Schnaps (4cl)	4,40 €

Allergenlegende

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch
H = Nüsse
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

Allergene Hinweise

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Wir informieren sie schriftlich über die Allergene.
- Bei Menüs, Tagesempfehlungen, Torten und Änderungen fragen sie bitte das Personal.