



Unsere Gerichte auf der Speisekarte enthalten viele heimische Produkte:

Almenlandfische

Fleisch (Schirnhofer, Karnerta und Pierer)

Hühner (Familie Schwarz)

Almenland-Kräuter (Familie Schroeder)

Eier (Familie Schrenk/ 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 und eine Herkunftssicherheit garantieren ein Produkt aus der eigenen Teichwirtschaft. Besichtigen Sie unsere Anlage und überzeugen Sie sich selber davon.**

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Montag bis Donnerstag** 6.00 bis 18.30 Uhr

**Freitag** 6.00 bis 13.00 Uhr

**Samstag** 6.00 bis 12.00 Uhr

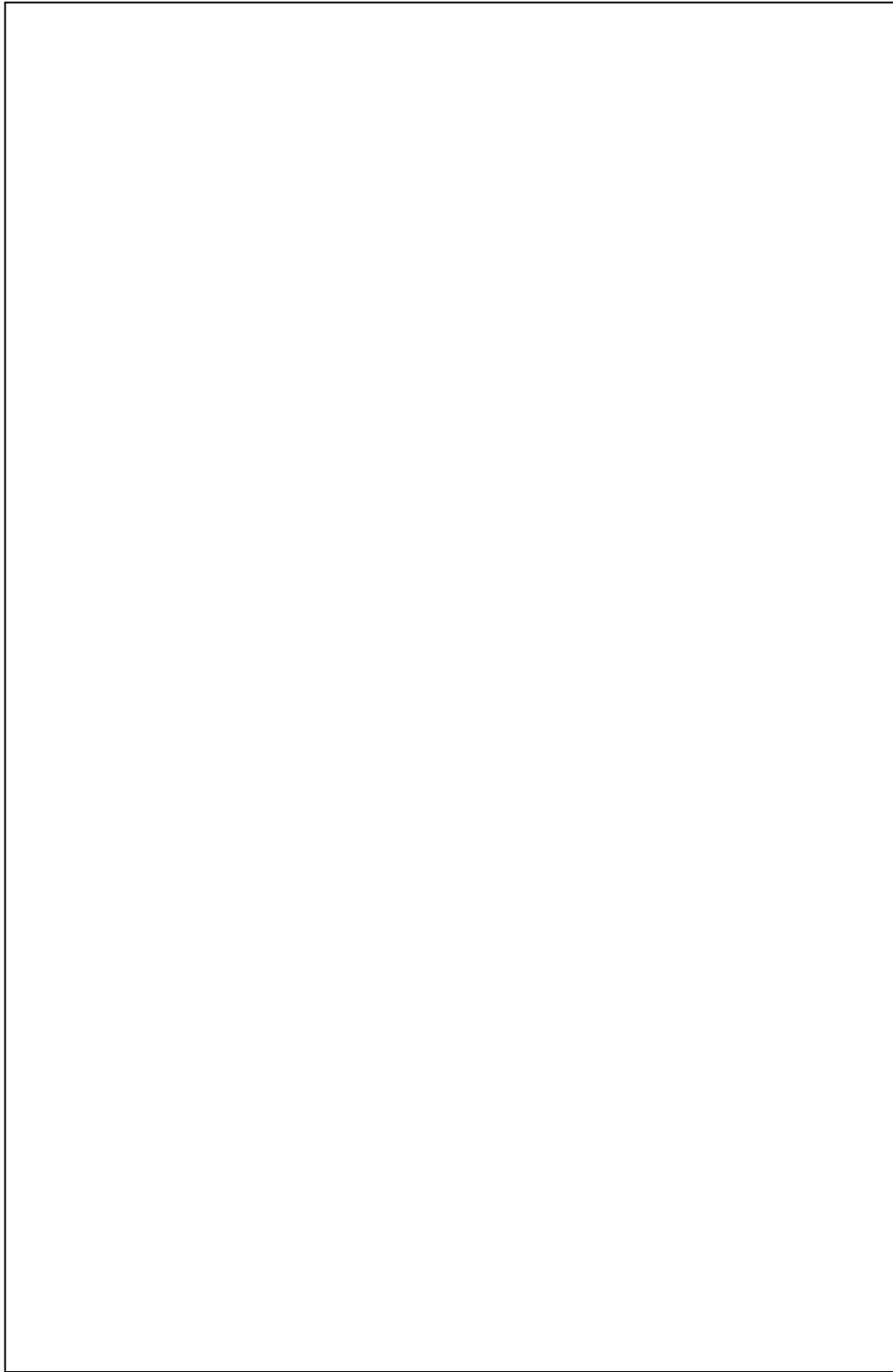
Unser Mittagsmenü und Gerichte von der Mittagkarte servieren wir von 11.30 bis 13.00 Uhr.

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.



### Vital Frühstück

*1 Portion Kännchenkaffee*

*2 Semmel*

*Butter, Marmelade, Honig* ACFG

*6,40 €*

### Genießer Frühstück

*1 Portion Kännchenkaffee*

*1 Semmel und 1 dunkles Weckerl*

*Butter, Marmelade, Honig*

*Schinken, Käse*

*1/8l Orangensaft* ACFGMLN

*8,50 €*

### Power Frühstück

*1 Portion Kännchenkaffee*

*2 Semmeln*

*Ham and Eggs (3 Eier)* ACFGML

*8,50 €*

### Auf Wunsch Ihr Frühstückszusatz

<i>1 weich gekochtes Moarhofhechtlei c</i>	<i>0,90 €</i>
<i>1 Glas Erlkönig Frizzante (Fam. Leitner) oder Sekt</i>	<i>3,00 €</i>
<i>1 Stk. dunkles Gebäck ACFGHN</i>	<i>1,40 €</i>
<i>1 Stk. helles Gebäck ACFG</i>	<i>1,40 €</i>
<i>1 Stk. Brioche Gebäck ACFG</i>	<i>1,80 €</i>

### Jausenkarte

<i>Murbodner Rindsbeuschel (handgeschnitten) mit 1 Semmel AFLGM</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Frankfurter mit Senf, Kren und 1 Semmel AFM</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Frankfurter mit Saft und 1 Semmel AFM</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Hausgemachtes Rindsgulasch mit 1 Semmel AFM</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Schinken-Käsetoast AFGLM</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Ham &amp; Eggs mit 3 Eiern (1 Semmel) ACFLM</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Gefüllter Kornspitz (Butter, Schinken, Käse, Paprika) AFGLMNO</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Gefüllte Semmel AFGLMN</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Belegtes Brötchen ACFGMLN</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schinkensemmel mit Butter AFGLM</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Buttersemmel AFG</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Butter-Marmeladesemmel AFG</i>	<i>1,40 €</i>

### Mittagskarte

<b><i>Gebackenes Schweinsschnitzel</i></b> mit Pommes, Erbsen und Preiselbeerpfirsich <small>ACFGLP</small>	<b>9,40 €</b>
<b><i>Pumuckl-Wienerschnitzel</i></b> mit Pommes und Ketchup <small>ACFG</small>	<b>6,80 €</b>
<b><i>Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten und Almenland-Kräuterbutter</i></b> , dazu gibt´s Pommes und Gemüse <small>GLM</small>	<b>12,80 €</b>
<b><i>Fitnessteller</i></b> Gebackenes Hühnerschnitzel auf grünem Salat mit gebackenen Käferbohnen <small>ACFGHLMN</small>	<b>9,90 €</b>

### Almenland-Fischgerichte

<b><i>Gegrilltes Forellenfilet mit Schinken</i></b> Kartoffelrösti, Gemüse und Almenland-Kräuterbutter <small>ADFGLM</small>	<b>16,00 €</b>
<b><i>Forellenfiletstreifen in der Kürbiskernpanier</i></b> auf grünem Salat mit <i>gebackener Forellenleber</i> <small>ACDFGHN</small>	<b>12,40 €</b>

### Vegetarisches Gericht

<b><i>Hausgemachte Kaspressknödel</i></b> an buntem Gemüse Sauerrahmsauce und gemischten Salat <small>ACGHLMP</small>	<b>9,20 €</b>
--	---------------

### Salate

<b><i>Gemischter Salat</i></b> <small>FHLM</small>	<b>3,60 €</b>
<b><i>Grüner Salat</i></b> <small>FH</small>	<b>3,60 €</b>

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

# Die süße Ecke

<i>Krapfen</i> <small>ACG</small>	1,60 €
<i>Vanilledonat (gefüllt)</i> <small>ACFG</small>	2,00 €
<i>Schokodonat</i> <small>ACFG</small>	1,50 €
<i>Marzipan Croissants</i> <small>ACFGH</small>	2,20 €
<i>Nusskrone</i> <small>ACFGH</small>	2,20 €
<i>Topfentascherl</i> <small>ACFG</small>	2,20 €
<i>Topfen-Marillentascherl</i> <small>ACFG</small>	2,20 €
<i>Topfen-Himbeertascherl</i> <small>ACFG</small>	2,20 €
<i>Apfeltascherl</i> <small>ACFG</small>	2,20 €
<i>Linzerradl</i> <small>ACG</small>	1,90 €
<i>Sandkipferl</i> <small>ACG</small>	1,90 €
<i>Eskimo</i> <small>ACGH</small>	2,00 €
<i>Zimtkuchen</i> <small>ACFG</small>	4,40 €
<i>Nusspotizze</i> <small>ACFGH</small>	4,40 €
<i>Mohnpotizze</i> <small>ACFGH</small>	4,40 €
<i>Guglhupf</i> <small>ACFG</small>	4,20 €
<i>Topfenstrudel</i> <small>ACG</small>	3,00 €
<i>Torte, Schnitte, Törtchen mit Schlag</i> <small>ACEFGHNO</small>	

## **Weißweine – 0,75l**

**Gelber Muskateller** (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ◦



€20,50

**Weißburgunder** (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ◦

€20,50

**Sauvignon Blanc** (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ◦

€20,50

**Roter Veltliner** (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ◦ € 28,50

## **Rotweine – 0,75 Liter**

**Zweigelt** (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) ◦



€20,50

## **Weißwein – 1 Liter**

**Grüner Veltliner** (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ◦ € 17,20

## **Rotwein – 1 Liter**

**Zweigelt** (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) ◦ € 17,20

## **Sekt**

**Erkönig Frizzante** (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

€ 21,50

**Alkoholfreie Getränke**

Limonaden 0,3l	3,00 €
Limonaden 0,5l	3,60 €
Mineral/ Soda 0,3l	1,60 €
Mineral/ Soda 0,5l	2,00 €
Mineral/ Soda mit Zitrone 0,3l	1,90 €
Mineral/ Soda mit Zitrone 0,5l	2,50 €
Fruchtsäfte/ Limonaden gespritzt 0,3l	2,80 €
Fruchtsäfte/ Limonaden gespritzt 0,5l	3,40 €
Fruchtsäfte/ Limonaden Leitung 0,3l	2,70 €
Fruchtsäfte/ Limonaden Leitung 0,5l	3,30 €
Leitungswasser 0,3l	1,00 €

**Bier**

Krögerl Bier (0,5l) A	3,90 €
Glas Bier (0,3l) A	3,50 €
Pfiff Bier (0,2l) A	3,20 €
Flasche Bier (0,5l) A	3,50 €
Feierabendbier (Flasche Bier, 0,5l) A	3,30 €

**Wein**

1/8l Wein (weiss) O	2,30 €
1/8l Wein (rot)O	2,30 €
1/8l Wein (0,75l) O	3,50 €
1/4l Spritzer O	2,50 €
1/4l Aperol Spritzer O	3,00 €
1/4l Dipperl O	3,00 €
1/2l Dipperl O	4,00 €
Prosecco oder Sekt (0,2l) O	3,00 €
Sekt mit Fruchtsaft (0,2l) O	3,00 €

**Spirituosen**

Schnäpse und Magenbitter (2cl)	2,60 €
Alle Bargetränke	3,50 €

**Heisse Getränke**

Verlängerter G	2,80 €
Melange, Ital. Cappucino G	3,10 €
Kaffee mit Schlag G	3,10 €
Kleiner Brauner G	2,50 €
Grosser Brauner G	3,30 €
Häferlkaffee G	3,50 €
Cafe latté G	4,00 €
Heiße Schokolade G	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schlag G	3,50 €
Heiße Schokolade mit Rum G	4,30 €
Tasse Tee	2,30 €
Tee mit Sahne oder Zitrone G	2,60 €
Tee mit Rum, Schnaps (2cl)	4,00 €



## 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.