

Vuaspeis`n und Solodkreationen

Bief tartar vom Styria Beef Filet 125g/250g €19/€ 36
 Butters toast/Einglegta Kürbis/Stundn-Ei

Rode Ruam Karpatschio €15
 BIO Entenbrust/Göbe Ruam/Birnen Chutney/Kren-Mayonnaise

Bunte Wintersalate €16
 Grüds Koibsbries/Schniedlauch-Vinaigrette/Knuspriga Speeg

Kloana/großa g` mischta Solod € 6/€10
Kloana /Großa Blot solot € 5/€ 8
Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurknsolod € 6

Port.Kürbiskernöl € 2
 Beilogenänderung verrechnen mia € 0,50
 Broterdäpfi statt Beilag € 1,50
 Kloana Solod oda Erdäpfisolod. € 2,00

Erlachmühlbrot /Gebäck vom Berger Bäck € 1,90

Supp`mkess`l

„Mandseea Hochzeitssupp`m“ € 7
 Fridattn € 5/Griaßnockal € 6/Lebaknedl € 7/Gemüse

Kaspreßknedlsupp`m € 7

Maronisuppm mit Zwetschgnpofesn € 8

„In Wirt sei Fischsupp`m“. kloa/groß €12/€21
 Kräuter-Knofi-Brot/Gemüse/heimische Fische

Wirtskulturelle Klassiker - de gibt's immer.....

Original Wiener Schnitzel €29
vom Kremstaler (OÖ) Mückhoib

Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl €22
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

Kordon blö von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €24

Schnitzel werden serwiert mit Preis`lbeer`n/hoiber Zitron

und wahlweise mit

Pommes/Pedasüerdäpfi oda Butterreis

„Des Wirtskulturelle Bockhendl“ im Körperl €23
mit Rahm mariniert/ausg`löst vom Maishendl (Wech/Lavanttal)
in Kürbiskernpanier/frisch`n Erdäpfisalod/Kürbisernö/frittierten Pedasü

Ausg`foin`s (Ein bisschen ab der Norm)

Zweierlei von da Wüd Ant`n (Wildente!) €33
Pastinakenkrem/Erdäpfi buchtl mit Birnen-Sauarahmfülle/

Geschmorte Koibsbackal €27
Haundgwuzlte Schupfnudln/Ofmgemüse

Ragu von da Gams €30
Brioche-Serwiettnknedl/Birnen-Rotkraut

Rumpsteak vom Styria Beef(BIO) 250g/350g €36/€48
BBQ Soß/Steakpommes/Kräutabutta/Cäsar Salod

Brodanes Laxforönfile €29
Zoatweiznrisotto/Ofmkürbis/Trocknetes Marün-Chutney

Fia olle Keand`l g`fuatat`n

Wirtskultur-Kasnockn im Pfand serviert **€17**

Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl mit stingad`n Berg-Biakas

Mit Bauchspeck **€19**

Stroganoff „Veggie“ **€18**

Paprika/Schampions/Zwüfi/Bulgur mit Nuss und Cranberries

Des warad Wegan....oda wia des hoaßt....aso nix vom Viech drin!

Chef Christians g`randelte Kasnudln **€19**

Braune Kräuterbutta/Veltlinerkraut/Vogalsolod

Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl **Frankfurta** oda **Debrezina** mit Semmi **€ 6**

Wiascht`l mit Soft Oa Gebäck wos woit`s **€11**

Willis MÜch-Koibsrhmbeischl **Vsp./Hptsp.** **€13/€21**

Semmiknedl/Essiggurkal/Burgstaller_Zipf

„Fiakagulasch“ vom BIO Jungrind **kloa/groß** **€13/€21**

BIO-Erdäpfi/Wiascht`l/Ei/Gurkerl

Fia unsre Kiddies

Kloans panierts Hendlschnitzl mit Pommes **€10**

Fischstabal söba gemocht **€10**

mit Mondseefisch/Erdäpfi/Mayo

Spaghettini mit Bolonaise und Parmesan **€ 8**

Grüwiaschtl mid Pommes **€ 7**

Siaße Noscherein

Duett von Maroniknedl und Powidlpofesn	€13
Gefrorenes/Wanilleschaum/Glühweinkirschn	
Spekulatius-Schoko-Mousse mit Rumtopf	€11
Eispaladschingn 1 Stk.	€ 9
Wanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`In	
Frisch g`mochte Butter- Palatschinke	
1Stk./2Stk.	€4/€7
Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella	
Opfi- oda Topfmstrudl	€ 6
Wanillesoß/Porzion Schlogobas/Kugel Eis	€ 3/1,50/1,90
Unsa G`rührter Eiskaffee mit Schlogobers und Hippen	€ 8
Steirer Becher	€ 8
mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis	
Gemischtes Eis nach Wahl	€ 1,90
Porzion Schlogobas	€ 2,50