



Herzlich Willkommen in unserem Landgasthof

Speisekarte für den 28.2.21

Bitte bestellen Sie - wenn möglich schon am Vortag -
unter: 09158 92 999 0 oder per whatsapp 01715354596

Verehrte Gäste, wir bitten Sie der Umwelt zuliebe Geschirr mitzubringen.

Menü

Feine Kürbissuppe | steirisches Kürbiskernöl | Croûtons
wahlweise
Pochierter Lachs | Rieslingsauce | Rosa Beeren | Pilaw-Reis | Mandelbroccoli
oder
Lendentopf | Schweinefilet | Rahmsauce mit frischen Egerlingen | Käsespätzle Gemüse

Duett vom braunen und weißem Mousse au chocolat

Preis pro Person 25,00 Euro

Vorspeisen/Salate

Rote Beete Carppaccio Ziegenkäse Walnuss grüner Apfel	11,20
Feldsalat Speck Croutons	8,50
Caesar Salad - Romanasalat frisch geriebener Parmesan Brotwürfel Caesardressing	9,00
Bowl Gebeizter Lachs Sushi-Reis Mango Wasabi Dip Kaviar Senf eingelegte Radieschen Teriyaki Sauce	14,90

Suppen:

Feine Kürbissuppe steirisches Kürbiskernöl Croûtons	4,90
Kräftige Rindssuppe Omletten Butterknödel Leberknödel	5,00

Ofenfrische Braten -und Schmorgerichte

Ofenfrisches 1/4 Barberie Ente Kloß Blaukraut	12,50
Ofenfrisches Schäuferle Kloß Salate der Saison	Preis n. Größe
Sauerbraten Kloß Salate der Saison	13,90
Rinderbraten Rahmsauce mit frischen Egerlingen Kloß Salate der Saison	14,90
Zarter Rehshlegelbraten Rotweinsauce Kloß Preiselbeerbirne Blaukraut	16,90
Rindersaftgoulasch Spätzle Salate der Saison	14,20

Lassen Sie sich zu einem Dessert verführen:

Panna cotta Himbeermark	5,40
Hausgemachter Apfelstrudel Zwetschgenröster Sahne	6,20
Duett vom braunen und weißem Mousse au chocolat	5,70

Für unsere Feinschmecker:

Das Beste vom Filet von Rind und Schwein Pfeffersauce rosa Beeren Maccairekartoffeln Gemüse	21,20
Salatteller deluxe Filet gegrillte Putenstreifen medium gebratenen Filetspitzen in Pesto gebratene Scampis Blattsalate Weißbrot und Butter	17,90
Lendentopf Schweinefilet Rahmsauce mit frischen Egerlingen Käsespätzle Gemüse	17,90

Fisch - immer ein Genuß



Pochierter Lachs Rieslingsauce Rosa Beeren Pilaw-Reis Mandelbroccoli	16,90
Fisch-Salatteller "deluxe" gebratenem Lachs in Pesto gebratene Scampis Blattsalate Weißbrot Butter	17,90

Lebendfrische Karpfen



1/2 Karpfen gebacken Kartoffelsalat Salate der Saison	100 gr. Karpfen 2,30 Euro + 5,50 Beilage
---	--

Wir servieren unsere gebackenen Karpfen gut gewürzt und nur in Mehl gewendet-
falls Sie diesen lieber schwach gewürzt möchten, geben Sie dies doch bitte bei der Bestellung an!

1/2 Pfefferkarpfen gebacken Kartoffelsalat Salate der Saison	100 gr. Karpfen 2,30 Euro + 5,50 Beilage
--	--

Gebackenes Karpfenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat Salate der Saison	14,80
--	-------

Vegetarische Speisen

Brezenknödel in Rahmsauce mit Egerlingen und Salaten der Saison	10,90
Tiroler Rote Beete Knödel mit brauner Butter und Parmesan	11,20
vegan: Vollkornnudeln vegane Bolognese Sauce Blattsalate	10,90

Unsere Klassiker:

Grillteller Schweine-, Puten-, und Rindfleisch Pommes frites Salate der Saison	18,60
Schnitzel "Wiener Art" Schweinerücken Kartoffelsalat oder Pommes frites Salate der Saison	11,20
Cordon bleu vom Schwein Kartoffelsalat oder Pommes frites Salate der Saison	14,20

Pfannengerichte vom Geflügel

Putengeschnetzeltes Spätzle Salate der Saison	13,90
Putensteak Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison	14,20
Caesar Salad - Romanasalat frisch geriebener Parmesan Brotwürfel gegrillte Putenstreifen	11,90

Pfannengerichte vom Rind

Medium gebratenes Hüftsteak amerikanisches Beef Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison	18,90
Medium gebratener Zwiebelrostbraten (von der US Steakhüfte) Kräuterbutter Röstzwiebeln Pommes frites Salate der Saison	20,40

Lassen Sie sich zu einem Dessert verführen:

Duett vom braunen und weißem Mousse au chocolat	5,70
Panna cotta Himbeermark	5,40
Hausgemachter Apfelstrudel Zwetschgenröster Sahne	6,20