



Herzlich Willkommen in unserem Landgasthof

Speisekarte für den 7.3.2021

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 Carpaccio | Ziegenkäse | Walnuss | grüner Apfel 11,20

Feldsalat | Speck | Croutons 8,50

Caesar Salad - Romanasalat | frisch geriebener Parmesan | Brotwürfel | Caesardressing 9,00

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 7,20

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 Rindsuppe | Omletten | Butterknödel | Leberknödel 5,00

Ofenfrische Braten -und Schmorgerichte

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

Zartes Rehgoulasch | Brezenknödel | Wirsinggemüse 16,90

Rindersaftgoulasch | Spätzle | Salate der Saison 14,20

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.

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	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	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

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.

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
Paniertes Kotelett Kartoffelsalat Salate der Saison	11,20
Lendentopf Schweinefilet Rahmsauce mit frischen Egerlingen Käsespätzle Gemüse	17,90

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

Für echte Männer: mind. 400 gr. Rindernackensteak amerikanisches Beef Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison	19,40
Medium gebratenes Hüftsteak amerikanisches Beef Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison	18,90
Medium gebratener Zwiebelrostbraten (von der US Steakhütte) Kräuterbutter Röstzwiebeln Pommes frites Salate der Saison	20,40

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