

SALATE / VORSPEISEN

HAUSSALAT „Seeterrasse“

Knackiger Blatt- und Vogerlsalat mit
knusprigen Erdäpfeln, pochiertem Ei, Hausdressing und Kernöl
WAHLWEISE mit Speck oder eingelegtem Gemüse *c
€ 8,90

CARPACCIO VOM OCHSENFLEISCH

auf Rucola mit Balsamico, gehobeltem Parmesan,
eingelegten Steinpilzen und Olivenöl *GM
€ 11,20

HAUSSULZ

auf Blattsalat mit Gemüsevinaigrette und Kernöl
€ 9,80

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE wahlweise

mit Frittaten oder Fleischstrudel *ACGL / ACL
€ 3,60

mit Kaspressknödel oder Leberknödel
und Wurzelgemüse *ACGL
€ 4,20

UNSERE FISCHSUPPE

Klassische Fischsuppe mit
Saibling, Zander, Forelle und Crème Rouillée *DLRO
Vor € 7,80 Haupt € 15,20



HAUPTSPESIEN

ZWIEBELROSTBRATEN

(aus der Beiried, frisch gebraten)
mit Rahmerdäpfel, Sauerrahm, Essiggurke und
knusprigem Röstzwiebel *ACG
€ 18,30

SCHWEINSKOTLETT „ART DES HAUSES“

mit Speck, Zwiebel, Zucchini,
Petersilerdäpfel und Kräutersaftl *AGL
€ 12,60

GEBACKENE HÜHNERBRUSTFILETS

auf Kraut-, Erdäpfel- und Blattsalat,
mit steirischem Kernöl *AC
€ 11,90

KNUSPRIG GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

(vom Rücken) mit Petersilerdäpfel und
bunt gemischter Salatschüssel *ACGL

VOM SCHWEIN € 13,80

VOM KALB € 19,80

NATURSCHNITZEL

mit Basmatireis, Butternatursaftl und gemischter Salatschüssel *AGL

VOM SCHWEIN € 13,80

VOM KALB € 19,80

SPAGHETTI „POMODORO“

mit Tomatenragout, Olivenöl, Basilikum-Pesto und
gehobeltem Parmesan *ACG
€ 9,90

SPAGHETTI „BOLOGNESE“

mit würziger Tomaten-Fleischsauce und gehobeltem Parmesan *ACL
€ 9,90



LUNZER SPINATKNÖDEL

mit Wurzelgemüse, gehobeltem Parmesan,
würzigem Tomatenragout und brauner Butter *ACGL
€ 10,80

BERNER WÜRSTEL

mit Pommes frites und Sauerrahmdip *G
€ 11,80

BREITE PAPPARDELLE MIT STEINPILZEN

in Rahmsauce mit Zucchini, Kräuter,
gehobeltem Parmesan und Jungzwiebel *ACG
€ 11,90

HAUSWÜRSTL VOM MANGALITZA

mit warmen Speckkrautsalat und knusprigem Erdäpfelrösti *AGM
€ 11,90

GEBACKENER SEEHECHT

mit Basmatireis, Erdäpfel-Vogerlsalat
und Kräutermayonaise *ACDFGLM
€ 18,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unser
MITTAGSMENÜ und unsere TAGESEMPFEHLUNGEN.

Liebe Gäste!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen
nach der Allergenverordnung gekennzeichnet sind. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder
daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch, Laktose
H: Nüsse, Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf

N: Sesam
O: Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere



GERICHTE FÜR KINDER

BREITE BANDNUDELN

mit Tomatenragout *AC
€ 6,50

SPAGHETTI „BOLOGNESE“

mit würziger Tomaten-Fleischsauce *ACL
€ 6,50

BERNER WÜRSTEL

mit Pommes frites und Sauerrahmdip *G
€ 6,80

KINDER WIENER SCHNITZERL

vom Schweinsrücken mit Pommes frites *AC
€ 7,70

BEILAGEN

Petersilerdäpfel *G , Bandnudeln *ACG, Basmatireis *G	€ 3,20
Pommes frites, Tagesgemüse *GL	€ 3,80
Bunt gemischte Salatschüssel *LMF oder knackige Blattsalate	€ 3,90
Hausgemachte Preiselbeeren	€ 1,80
Gedeck extra (Teller, Besteck)	€ 1,50
Gebäck *A, Parmesan gehobelt *G	€ 1,50

DESSERTS

MILCHRAHMSTRUDEL

mit Vanilleschotensauce und eingelegten Beeren *ACG
€ 8,60

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE

von Vanille mit karamellisierten Bananen
und Schokoladeneis *CFGHN
€ 8,50

UNSER GEFÜLLTER WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

auf Orangensauce mit Caramelis (20 Minuten) *ACFGHN
€ 9,40

HAUSGEMACHTE TORTEN UND STRUDELN

€ 3,90

Alle in dieser Karte angeführten Preise verstehen sich inklusive Abgaben und Steuern.

