

Aus dem Suppentopf: Klare Suppe mit hausgemachter Einlage....
Frittaten, Kaspresknödel, Fleischstrudel,
Leberknödel, Lungenstrudel je € 3,50 große Suppe € 5,50

Gemischter Salat vom Buffet € klein 4,50 groß 5,90

Hauptspeisen:

Schmorbraten vom Jungrind im Wurzelsaft

dazu hausgemachtes Kartoffelgebäck € 15,90
Heimisches Rindfleisch aus der Region!! *E, G, H, L, M, O*

Zweierlei vom Grill (Schweinfleisch & Putenfleisch) *G, L*

mit Pommes frites & Gemüseallerlei € 15,90

Saiblingsfilet (Fische aus der Steiermark) *D, G, L*

dazu Petersilienkartoffel & Gemüse € 19,50

Wienerschnitzel mit Pommes oder Reis oder Kartoffel *A, C*

vom **Schwein** € 12,50 von der **Pute** € 13,20 vom **Huhn** € 14,20

Bauern Cordon bleu vom Schwein - gefüllt mit *A, C, G*

Zwiebel, Geselchtem & Käse, dazu Jasminreis € 14,50

Moosbacher Cordon bleu vom Schwein - gefüllt mit *A, C, G*

g'smackigem Moosbacher-Käse & Schinken, in Sesampanier
gebacken, dazu Petersilienkartoffel € 14,50

Cordon bleu mit Pommes frites *A, C, G*

vom **Schwein** € 13,50 von der **Pute** € 14,20 vom **Huhn** € 15,20

Käsespätzle mit Röstzwiebel & kl. Salat vom Buffet *A, C, G* € 14,90

Gebackene Champignons, Sauerrahmdip & kl. Salat *A, C, G* € 14,50

Tomaten-Mozzarella Nudeltascherl in Butter

geschwenkt & kl. Salat vom Buffet *A, C, G* € 14,90

Wir kochen ausnahmslos mit österreichischem Fleisch & Fisch!

Beilagenteller – Reis, Gemüse, Kartoffel, Kroketten
& kl. Salat vom Buffet *c, L* € 12,50

Backendl Salat - Gemischter Salatteller mit gebackenen *A, c, G, M*
Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier € 13,90

Parmaschnitzel – Schweineschnitzel in Parmesan-Ei
dazu Gemüse & Kartoffel *A, c, G* € 14,90

Maishendlfilet in Kürbiskernpanier
dazu Preiselbeeren & Pommes frites *A, C* € 15,90

Genußplatte für Zwei oder mehr – Schweinerückensteak vom Grill,
Putenschnitzel in Kürbiskernpanier, gebackener Käse, Würstl,
Jasminreis, Gemüse & Pommes frites *A, c, G, L*pro Person € 16,00

Hauptgerichte als kleine Portion – Preisnachlass € 1,-
Portion Preiselbeeren € 0,60 Portion Senf, Ketchup oder Mayonnaise je € 0,40

Für unsere Kleinen:

Portion Pommes frites € 4,00

Frankfurter & Pommes frites € 5,90

Gegrillte Putenstreifen mit Gemüse *G, L* € 7,90

Kinder-Wienerschnitzel & Pommes frites *A, C* € 7,90

Fischstäbchen mit Reis *A, C* € 6,50

Kann denn so was Sünde sein?

Hausgemachte **Spagatkrapfen** *A, c, G*
mit Schlag & Preiselbeeren gefüllt € 4,00

bitte umblättern →

bitte umblättern →

Hausgemachter **Topfenschwarzbeer- oder Apfelstrudel**

warm serviert mit Schlagobers *A, C, E, G, H* € 4,00
oder mit Vanilleeis & Schlagobers *A, C, E, G, H* € 5,30

Schoko-Nusskuchen mit

Schlagobers & Schokosauce *A, C, E, G, H, F* € 4,00

Eispalatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis,

Schlagobers, Schokosoße & Mandeln *A, C, E, G, H* € 6,50

Heiße Liebe, Eiskaffee oder Coup Dänemark

€ 6,90

29. April - 01. Mai 22 Steaktage

26. Mai 22 BRUNCH

28. Mai – 02. Juni 22 Milch, Topfen & Käse zum Weltmilchtag!

04. – 26. Juni 22 Grillwochen

Unser Ziel ist es, regionale Köstlichkeiten in bester Qualität zu verarbeiten, daher achten wir darauf, heimische Produkte aus der Region zu verwenden. So kommt unser Fleisch, Käse, Wurst & Joghurt aus der Steiermark, die Eier aus Freilandhaltung und Obstsaft aus der Lipizzanerheimat!

Die Speisen werden frisch zubereitet, es kann daher zu kurzen Wartezeiten kommen, wir bitten um IHR Verständnis. Wir sind sehr bemüht, auch Sonderwünsche zu erfüllen, und haben auch für Ihre Kritik ein offenes Ohr!

Guten Appetit wünscht Fam. Offner!!

Wir sagen Danke für Ihr Kommen, und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltige Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse spezieller Ernährungsformen ein, wir klären Sie bezüglich der Allergenen Stoffe in unseren Gerichten gerne auf, und empfehlen Alternativen, bitte fragen Sie unser Servicepersonal, herzlichen Dank! 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 der EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.