

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Frühstück vom Buffet	MO – FR	07 – 10 Uhr
	SA, SO, FT	07 – 10:30 Uhr
Restaurant	MO – SA	12 – 14 und 18 – 20:30 Uhr
	FT	geschlossen
	SO	geschlossen

Am Abend werden für das Gedeck € 2,50 pro Person verrechnet.

Informationspflicht über die 14 Hauptallergene

laut Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011

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

VORSPESIEN

Gegrillte Calamari

mit Salatbouquet, French-Dressing und Knoblauchbaguette

[A, F, G, L, R, O]

€ 15,00

„Liebmann's“ Beef Tatar

mit Toastecken

[A, F, G, L, R, O]

€ 15,00

Gebackener Spargel

im Rohschinkenmantel auf Blattsalat mit French-Dressing

[A, C, F, G, L, M, O]

€ 14,50

Steirischer Vogerlsalat

mit gebratenem Speck, Kartoffeln und Kernöl-Dressing

[A, C, F, G, L, O]

€ 9,50

Gemischter Salat

mit Kernöl-Dressing

[C, F, G, L, M, O]

€ 6,90

Bunter Blattsalat

mit Kernöl-Dressing

[C, O]

€ 5,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

[A, C, F, G, L]

€ 5,00

Spargel-Cremesuppe

mit Räucherlachs und Sahnehäubchen

[D, F, G, L]

€ 6,90

Bärlauch-Cremesuppe

mit Schwarzbrot-Croutons

[A, F, G, L]

€ 5,90

HAUPTSPEISEN

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Jäger-Sauce und Bärlauchspätzle

[A, C, F, G, L, O]

€ 18,50

Kalbswienerschnitzel in der Pfanne gebacken
mit Erbsenreis und Preiselbeeren

[A, C, G]

€ 25,00

Gebratene Beiriedschnitte

mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

[C, F, G, L, O]

€ 28,50

Faschierte Kalbsbutter-Schnitzel

mit Stampf-Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Rahmgemüse

[A,C,F,G,L]

€ 19,50

HAUPTSPEISEN

Lachsforellenfilet

auf Bärlauch–Nudelrisotto mit geschmorten Cherry Tomaten

[A, C, D, F, G, L]

€ 19,50

Gebackenes Hühnerfilet gefüllt mit Schinken, Bärlauch und Tomate
dazu Süßkartoffel–Pommes und Dip

[A, C, G,]

€ 18,50

Marchfelder Solo–Spargel

mit Sauce Hollandaise oder Butterbrösel und Petersilienkartoffeln

[A, C, G, O,]

€ 19,50

mit Prosciutto € 4,50

Vegan mit Brösel möglich

DESSERTS

Eierlikör-Mousse

mit Erdbeeren und Rhabarber

[A, C, F, G, O]

€ 8,50

Hausgemachter Birnen-Strudel

mit Portwein-Karamell und Rhabarber-Eis

[A, C, G, F, H, O]

€ 8,50

KLEINES DESSERT

Affogato al café

[F, G]

€ 5,00

mit Amaretto € 7,90