

*Als Suppe vorweg empfehlen wir:*

<b>Brühe vom Tafelspitz</b> mit Pfannkuchenstreifen	5,90
<b>Kürbissuppe</b> mit steirischem Kernöl	6,50

*Als Hauptgang stehen zur Wahl*

<b>Portion Flugente vom Bauern Sieghart in Pillham</b> mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	27,90
--	-------

<b>Geschnetzelte Entenleber</b> mit Zwiebelstreifen, Salzkartoffeln und Blattsalat	15,90
---	-------

<b>Putengeschnetzeltes</b> in Paprikarahm dazu Bandnudeln und Blattsalat	19,90
---	-------

<b>Puten-Cordon-bleu</b> mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	19,90
---	-------

<b>Hühnerbrust vom Grill</b> mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Rösti Taler	19,90
--	-------

<b>Bauernschnitzel</b> (gefüllt mit Schinken, Käse und Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur	18,90
---	-------

<b>Holzfüllersteak</b> mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	18,90
---	-------

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller	15,90
---	-------

<b>Kürbisknödel in Rote Beete Soße (vegan)</b> mit veganem Feta und Walnusskernen und Blattsalat	13,90
---	-------

<b>Zanderfilet gebacken</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,90
---	-------

<b>Tagliatelle mit Scampi</b> in Olivenöl mit Paprika gebraten, Parmesan, Blattsalat	22,90
---	-------

<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	10,90
-------------------------------------	-------

*Zum Nachtisch empfehlen wir:*

<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Heidelbeeren</b>	7,50/7,90
<b>Eispalatschinken</b>	8,90

*Empfehlung zur Verdauung:*

<b>Voglbauers Blutwurz</b>	3,40
<b>Südtiroler Williams Christbirnenbrand</b>	3,10

Gitti Glaser und Ihr Team wünschen Euch einen guten Appetit.