

Essen | Sommer | Sonne | Leicht

Wiener Paradeisersalat (Blün) Büffelmozzarella Rucola Basilikumpesto Croutons <i>Viennese tomato salad (Blün) buffalo mozzarella basil pesto rucola bread croutons</i>	ACGHLMO	€ 13,50
Saisonaler Blattsalat sautierte Eierschwammerl Kärntner Schinkenspeck gekochtes Ei Croutons <i>Seasonal leaf salad sautéed chanterelle mushrooms Corinthian ham boiled egg bread croutons</i>	ACGHLMO	€ 13,50
Steirischer Backhendlsalat Gemischter Salat Kernöl <i>Styrian deep fried chicken salad mixed salad seeds oil</i>	ACGHLMO	€ 12,90
Rindssuppe Griessnockerl Leberknödel Frittaten <i>Beef bouillon semolina dumpling liver dumpling pancakes stripes</i>	ACGL	€ 5,50
Kalte Suppe Paradeisersuppe gebratene Garnelen <i>Cold tomato soup fried prawns</i>	BLO	€ 7,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb hausgemachter Erdäpfelsalat <i>Wiener Schnitzel of local veal homemade potato salad</i>	ACGLMO	€ 25,50
Heimisches Schweinsfilet (180g) Eierschwammerlrahmsauce Serviettenknödel <i>Local pork filet cream sauce of chanterelle mushrooms fried bread dumplings</i>	ACGLO	€ 20,50
Barbecue Beef Burger Senfgurkenrelish Rosebeef Paradeiser (Blün) Dukatenchips <i>Barbecue beef burger pickled mustard cucumber relish Viennese rose beef tomatoes Dukaten chips</i>	ACGHLMO	€ 17,50
Steirisches Lachsforellenfilet (160g) (Kroissleitner) Eierschwammerlrisotto Wiener Schmelzparadeiser (Blün) <i>Styrian salmon trout filet (160g) (Kroissleitner) chanterelle mushroom risotto smelted viennese tomatoes (Blün)</i>	ACDGL	€ 20,50
Vegane Eierschwammerlravioli (LaPastaria) Ragout von Wiener Melanzani (Blün) Rucola <i>Vegan chanterelle mushroom ravioli (LaPastaria) ragout of viennese eggplant (Blün) rucola</i>	ALO	€ 13,50
Eispalatschinke Schokoladensauce Schlagobers <i>Pancakes with vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream</i>	ACGH	€ 7,50
Ofenfrischer Wiener Apfelstrudel Schlagobers <i>Freshly baked viennese apple strudel whipped cream</i>	ACGH	€ 5,50

A = glutenhaltige Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch;

E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch (einschl. Lactose); H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam;

O = Schwefeldioxid/Sulfite; P = Lupine; R = Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muscheln

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 (EU-Lebensmittelinformationsverordnung) und laut Codex-Empfehlung. Es gibt darüber hinaus auch weitere Stoffe welche Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

A = Gluten; B = Crustaceans; C = Eggs; D = Fish; E = Peanuts; F = Soja; G = Milk and lactose; H = Nuts; L = Celery; M = Mustard or mustardseeds; N = Sesame seed; O = Sulfite; P = Lupine; R = Mollusk

A nomination occurs when the designated substances or traces of this substance are included as an ingredient in the final product. The labelling of the 14 main allergens is carried out according to the legal regulations (EU food information). There are also other substances that may trigger food allergies.

Despite careful preparation of our dishes Cross-contamination cannot be ruled out. Traces of other substances used in the production process in the kitchen can be included in addition to the featured ingredients.