



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

€ 13,90

mit Rucola - Pesto, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
dazu getoastetes Ciabatta

Vogerlsalat

€ 7,90

mit knusprig gebratenen Kartoffelscheiben
und gegrillten Speckstreifen

Genießen Sie eine Auszeit

vom Alltag mit mehr

Erholung!

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Suppen

Hausgemachte kräftige Rinderbouillon

mit Frittaten oder Leberknödel

€ 5,80

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen verfeinert

€ 5,90

Maroni-Sellerie-Cremesuppe

mit knusprigem Chip
und Sahnehäubchen verfeinert

€ 5,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Allmer`s Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute
goldbraun gebacken,
mit Pommes frites
und Preiselbeeren



Schwein € 12,90

Pute € 13,90

Huhn € 15,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 15,90

1/2 Backhendl

(Hendl Titz)

frisch, zart und knusprig gebacken

€ 11,90

Grillteller

feine Stücke vom Schwein und von der Pute
mit Pommes frites und buntem Gemüse

€ 18,90

Knuspersalat

großer bunter Salatteller

mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen
und steirischem Kürbiskernöl der Fam. Rosenberger

€ 14,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Spezialitäten des Hauses

Schweinsmedaillons

Medaillons vom Vulcanoschwein im Speckmantel
auf Cognac-Pfeffersauce
dazu Kroketten und Grillgemüse

€ 21,90

Filetspitzen „Stroganoff“ vom heimischen Jungrind

mit Gnocchi
und glacierten Babykarotten

€ 22,90

Pfeffersteak (250 g)

Rinderfilet an Pfeffersauce
mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

€ 35,90

Vegan

Allmer's Nudel WOK

G'schmackige Nudelpfanne
mit asiatischem Gemüse

€ 13,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Wildgerichte

Hirschbraten

mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce,
dazu Williams Potatoes
und Apfel-Rotkraut

€ 19,90

Wildschweinrücken

im Speckmantel
auf Rosmarinsafterl
mit Maroniknödel und Apfelrotkraut

€ 21,90

Rehschnitzel

in der Kürbiskernpanier
mit Erbsenreis und Preiselbeeren

€ 21,90

Wilderergulsch

mit flaumigen Serviettenknödeln

€ 15,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Frische Fische

Saiblingsfilet

gegrillt mit Kürbis-Risotto
und frittierten Cherry - Tomaten



€ 18,90

Forelle im Ganzen

Forellenzucht Schröcker - ohne Gräten
in der Kürbispanier goldbraun gebacken
dazu Petersilienkartoffeln

€ 18,90

Vegetarisch

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in Kürbiskernkruste
und Spinat-Schafkäse-Roulade
mit Preiselbeeren und Vogelsalat

€ 14,20

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Kräuterdip und bunter Salatgarnitur

€ 14,60

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen,
finden Sie vor Ort eine Karte mit der Ausweisung
oder Sie informieren sich direkt bei unseren Mitarbeitern





Süße Versuchungen

Weizer Apfelknödel

im Zimt - Zucker - Mantel
an Vanilleeis, Preiselbeeren
und Schlagobers fein garniert

€ 7,90

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce und
Schlagobers fein garniert

€ 7,90

Mango-Kokos-Parfait

mit frischen Früchten garniert

€ 7,90

Topfenstrudel

„frisch aus dem Ofen“
serviert an warmer Vanillesauce
mit frischen Früchten fein garniert

€ 7,90

Kastanienreis

mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers fein garniert

€ 7,90

Herbstliche Variation

Kastanientiramisu auf Rotweinpflaumen
Mocca-Soufflé mit Nougatsauce
Brombeer-Heidelbeer-Parfait
Duett vom Schokomousse

€ 9,20

