

Sauerrahmmousse, Rhabarber,
rote Rübe, confiertes Zanderfilet

DGHM= 12,80

+++

Entenleberterrine,
geräuchertes -brüstchen, Chicoree,
Portweinfeige

ACGHO 13,90

+++

Reduzierte Fischsuppe, Griesnockerl,
Dillfrittaten,

ACDGLO 4,40

+++

Spargelcremesuppe

CGHO 5,30

+++

Seesaiblingsfilet, Quinoa, Spitzkraut,
Orangen - Estragonfond

ADGLMO 20,50

+++

Kalbsbeuscherl, Brezenknödel

ACGHLO 13,50

+++

Geschmortes Gschnatter vom Almo,
Kohlrabi - Mangoldgemüse,
rote Butter, Schupfnudeln

ACGLO 14,80

+++

2erlei vom Lamm,
geräucherte Melanzani,
Kichererbsenroulade, Granatapfel,
frischer Kren

ACGHLO 23,00

+++

Gebrannte Tonkabohnencreme,
Schoko - Pastinakencrepes

ACGHO 7,40

+++

Gereifte Käse 8,40

MENÜ

4GÄNGIG 49,00

5GÄNGIG 59,00

6GÄNGIG 69,00

TRADITIONELLES

Beef Tatare vom Almo,
Paprikamarmelade, Eiercreme 12,80

CGHLO

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,60

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90

ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 4,10

(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,
Frittaten) ACGLO

Süßkartoffelstampf,
Kohlgemüse, rote Rübe,
japanischer Senf, 12,50

ACGHLO

Blunzengröstl, Portweinäpfel,
geschmolzene Entenleber 9,80/14,80

ACGHLMO

Schweinschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,90

ACG

Cordon Bleu 11,80

ACGLO

Gekochter Tafelspitz,
Semmelkren, Apfelkren,
Schnittlauchsauce, Rösti 16,80

ACGHLO

Gabelkraut LO 2,10

Reis 2,10

Hauspommes 3,90

Gemischter Salat GMO 3,50

3erlei Nougat, Früchteragout,
Minzcreme 7,50
ACGO

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade
ACGO

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

WEINE GLASWEISE

2017 Welschriesling 1/8 3,90
WG Platzer, Tieschen

2017 Weißer Satz 1/8 4,90
WG Liszt, leithaprodersdorf

2016 Sauvignon G.XVI 1/8 5,30
WG Peter Skoff, Domäne Kranachberg

2017 Chardonnay 1/8 4,50
WG Nehrer, Eisenstadt

2017 Grüner Veltliner "Freiheit" 1/8 4,90
WG Proidl, Senftenberg

2016 Zweigelt 1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40
WG Gager, Deutschkreutz

2016 Cuvee "Georg" 1/8 5,10
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

2015 WR/R "Beerenauslese" 1/16 3,10
WG Sommer, Donnerskirchen

FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag
von 9.00 bis 11.00
"Typisch Jeitler"

FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

SAMSTAG

BACKHENDL
(STEIRISCHE MAISHENDL)

SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen