

Empfehlung von der Küche

Dorfwirte - Pfandl (AGL) (Schweinsrücken mit Speck und Käse überbacken, Biersafterl grüne Bohnen und Bratkartoffeln)	14,00
Forelle gebraten (ACDG) mit Petersilienkartoffeln, Sauce tartare, Knoblauchbutter (ohne Mittelgräte)	12,00
Karpfenfilet gebacken (ACDG) mit Petersilienkartoffeln und Sauce tartare	12,50
Rinderfilet – Steak (AGLO) auf Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	22,50
Gulasch mit Knödel (ACGL) Rinds - Wald - Gulasch	7,80
Backhendl (AC) mit oder ohne Haut (ca.25 Minuten ½ Backhendl (8,00))	15,00
Hühnerfilet gegrillt (GL) mit Champignonsauce, Reis, Gemüse	11,50
Gekochtes Rindfleisch (ACL) mit Semmelkren und Röstkartoffeln (Schulterspitz vom Almo Rind)	14,50
Kalbsrücken in Senfsauce (AGM) mit Kroketten und Gemüse	18,00
Kalbs-Wiener (v, Kalbsrücken) (ACG) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	14,00

Vorspeisen

Carpaccio v. Rind (ACO) Olivenöl, Parmesan, Toastbrot	8,00
Melone mit Rohschinken (O)	6,60
Shrimps - Cocktail (ABCDOR) Toastbrot	7,80
Carpaccio vom Lachs (DGM) Toastbrot	8,00
Mozzarella mit Tomate (G)	5,80
Beef Tartare mit Toastbrot (ACHO) (Ohne Ei)	18,00

Suppen

Rindssuppe mit: Frittaten (ACGL)	2,80
Grießnockerl (AGL)	2,80
Nudeln (ACL)	2,50
Karotten/ Apfel/ Ingwer – Suppe (L)	3,50
Schilcherrahmsuppe (ACGLO) mit Weißbrotwürfeln und Zimt	3,10
Flecksuppe (ALO)	3,10
Knoblauchcremesuppe (ACGL) mit Schwarzbrotwürfeln	3,10
Suppentopf (ACGL) (Nudel, Rindfleisch, Gemüse)	5,00

Für unsere kleinen Gäste

Grillkotelett mit Pommes und Erbsen (LG)	6,00
Kleines Schweinswiener mit Pommes (A)	6,00
Gebackene Putenstreifen mit Pommes (A)	6,50
Dorschfilet gebacken (1 Stück) (ACDGOLM) mit Kartoffelsalat	6,00

Fleischlose Gerichte

Gemüseteller (ACG) mit Sauce tartare	7,50
Champignons gebacken (AC) mit Sauce tartare	6,20
Käsespätzle mit Salat (ACG/ LMO) Kleine Portion mit Salat € 5,50	6,70
Gebackenes Gemüse-Allerlei (ACG) mit Sauce Tartare	7,20
Tagliatelle mit Kürbiskernpesto (ACGLO) dazu Schafkäse und Tomatenwürfeln	7,70
Gebackener Emmentaler (ACG) mit Preiselbeeren	7,60
Knödel mit Ei und Salat (ACO)	6,50
Gebäck (AC)	0,50

Zwischen – Gerichte

Riesen – Rindfleisch - Burger (ACO) mit Grünen Salat und Pommes	9,60
Lannach Berg - Toast (ACGO) Toastbrot, Putenfilet mit Käse überbacken, Spiegelei und Salatgarnitur	7,00
Saures Rindsfleisch (CO) mit Kernöl, Zwiebel, Tomaten, Bohnen und Ei	7,50
Gemischter – Saures – Teller (CO) mit Kernöl, Brüstl, Rindfleisch, Sulz, Extrawurst, Zwiebel, Bohnen und Ei	7,50
Schinken-Käse-Spätzle mit Salat (ACGMO) Kleine Portion € 5,80	7,60
Spaghetti Bolognese mit Salat (ACGLMO) Kleene Portion € 5,60	7,60
Kales Schweinsbrüstl mit Send, K.ren und Essiggurkerl	6,50
Grenadiermarsch (mit Wurst, Nudel, Röstkartoffeln) (ACO) und Gemischte Salat	6,00

Salate

Gemischter Salat mit Kernöl (GLMO) Kleiner Gemischter Salat € 2,60	3,50
Chefsalat (CO) Rindsfleischstreifen, Bohnen, Zwiebelringe, Ei, Italienische Dressing	6,50
Schweizer Wurstsalat (CGLO) Käse, Tomaten, Extrawurst, Paprika, Zwiebel	7,00
Blattsalatteller oder Gemischter Salatteller (ALO) mit gebackenen oder gegrillten Putenstreifen mit Kernöl	8,00
Salatteller (CO G) mit Extrawurst, Ei und Käse Julienne	7,20

Griechischer Salat (0) 6,60
Gurken, Tomaten, Zwiebel, Schafskäse, Oliven

Bunter Thunfischsalat (CDO) 6,60
(Blattsalat, Thunfisch, Zwiebel, Paprika)

Hauptgerichte

Schweinswiener mit Pommes (AC) 8,70
Riesen- Wiener € 10,00

Cordon bleu (AC) 11,20
vom Schwein mit Pommes

Steirer Schnitzel (AL) 11,50
Putenschnitzel mit Blattspinat und Käse überbacken
dazu Petersilienkartoffeln

Putenschnitzel in Kürbiskernpanade (AC) 11,50
mit Erbsenreis und Preiselbeeren

Jägerpfandl (ACFGLMO) 13,00
Schweinsfilet, Spätzle, Champignon/Speck-Sauce

Holzfüllersteak (C) 11,00
Gegrilltes Schweinskotelett mit Speckbohnen, Spiegelei, Bratkartoffeln

Grillteller (G) 13,00
Schweinfilet, Schweinskotelett, Hühnerfilet, Pommes, Reis, Gemüse

Hauspieß gegrillt (G) 12,00
mit Pommes und Gemüse

Kranerwirtplatte (2 Personen) (ACGLO) 30,00
Gebackenes Kotelett, gegrilltes Kotelett, Spieß, Putenfilet gebacken, Putenfilet gegrillt
Pommes, Reis, Gemüse, Pfeffersauce

Schweinsfilet in Gorgonzolasauce (ACG) 14,00
mit Nudeln und Broccoli

Schweinsfilet in Pfeffersauce (ACGLO) 14,00
mit Kroketten und Gemüse

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten (ADG) 13,50
mit Petersilienkartoffeln, Knoblauchbutter, Sauce tartare

Dorschfilet gebacken (ACDGOM) 11,00
mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat

Zanderfilet auf Bananen/Mandel-Butter 13,50
mit Petersilienkartoffeln (ACDEG)

Gemischter Fischteller (ABCDGR) 15,00
auf Knoblauchnudeln mit Sauce tartare

Blatt salat „ Mare „ (ABCDOR) 9,50
Meeresfrüchte und Fisch, mit Olivenöl, Balsamicoessig, Toastbrot

Tagliatelle (ABCDGLR) 10,00
mit Shrimps, Lachs, Zucchini in Sahnesauce

Getränke

Bier:

Puntigamer 0,5l hell	3,40
Flasche 0,5l dunkel	3,40
Puntigamer 0,3l	2,90
Radler (Gösser Naturradler) 0,5l	3,40
Radler (Gösser Naturradler) 0,3l	2,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,5l	3,40
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,3l	2,90
Gösser Dunkles Zwickel 0,3l	2,90
Weizenbier aus der Flasche 0,5l	3,70
Flaschen Bier (Puntigamer)	3,00

Alkoholfrei:

1/4 l Limo (Fa. Grapos) (Fanta, Cola, Spezi, Kräuter, Cappy, Apfelsaft)	2,20
1/4l Mineral Zitron	1,50
Flaschen Limonade 0,33l (Coca Cola oder Almdudler)	2,80
Grapos Säfte (ACE, Marille, Johannisbeer,)	2,50
Pago: Flasche 0,25l (Erdbeer, Mango)	2,80
Ribes: 0,25l (Apfelsaft & Schilchertraubensaft) BIO	2,60
Mineral 0,7l	3,50
Mineral 0,35l	1,60
Portion Zitronensaft	0,40

Kaffee & Tee:

Tasse Kaffee Verlängert	2,40
Kaffee Klein	2,30
Kaffee Groß	2,90
Verlängerter mit Milchschaum oder Schlag	2,70
Tee	1,50
Tee Zitrone	1,70

Offene Weine:

1/4l Spritzer (Rot – Weiß – Schilcher)	2,00
1/8l Wein (Welschriesling – Blaufränkischer – Schilcher aus der Liter Flasche)	1,90
Aperol Spritzer	3,60
Hugo	3,60
Schilerol	3,60

Weine aus der 0,75l -Flasche schenken wir gerne auch offen aus!

Lieber Gast wir verrechnen auch für Leitungswasser

Liter Leitungswasser	1,50
0,5l Leitungswasser	0,80
0,25l Leitungswasser	0,40

Aperitifs:

Campari Soda	3,00
Campari Orange	3,50
Martini Dry	3,00
Glas Sekt (Henkell trocken)	3,50
Glas Prosecco	3,00
Flasche Henkell trocken 0,75l	25,00
Flasche Prosecco 0,7l	20,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller Abgaben