wir kochen unsere Gerichte mit

memo® NATURWASSER

Suppen und Salate

hausgemachte Brühe vom Riegseer Weideochsen
mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch € 5,20

Schaumsuppe vom heimischen Kürbis
Curry, Steirischem Kürbiskernöl und Sahne € 6,20

Beilagensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing € 5,50
Großer Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing € 9,00

“Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl € 17,50

“Ziegenwirt“
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, lauwarmen Ziegenkäse und Knoblauchcroutons € 17,50

“Salat Rind“
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing,
Rosa gebratene Rinderlende, angeschwitzten Egerlingen € 24,50

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Brot



Hauptgerichte

“Sauerei”
Ofenfrischer Schweinebraten vom Österreichischen Landschwein (Solange noch a Sau im Ofen ist) mit deftiger Dunkelbier-Soße und Serviettenknödel, hausgemachter Krautsalat € 16,50

“Wilderei”
In Rotwein eingelegter Hirschgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel und feinem Apfelblaukraut, Preiselbeeren
€ 22,00

“Omas Klassiker”
Jägerbraten von der Österreicher Sau, mit frischen Egerlingen in Rahm und hausgemachten Dinkel-Butterspätzle € 17,50

“Wirtshaus-Spezial-Herbst-Schnitzel”
gebackenes Schnitzel von der Hendlbrust in Kürbis Rahm
mit frischen Dinkel Spätzle und feinen Chillys aus unserem Garten
€ 21,00

„Bergwerks Schnitzel“
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing € 19,00

„Metzgermeisters Beste“
Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 27,00

Ohne Fleisch

“Herbstlich”
Egerlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödel
€ 15,00

“Kürbisfein”
hausgemachte Kürbisknödel in Kürbisrahm mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und kleinem Salat
€ 15,00

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen.
Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab.
Verpackung € 1,00

Unsere Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln und Brot
€ 10,50

Schweizer Wurstsalat
mit Berg Emmentaler, frischen Paprika
und roten Zwiebeln und Brot
€ 11,00

** Nitritpökelsalz *** Geschmacksverstärker

Unsere Dessert Empfehlung

“Apfelstrudel” oder "Topfen-Himbeer Strudel" € 5,20 mit Sahne € 0,80
Vanillesoße € 2,00 Vanilleeis € 2,00

feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 min Wartezeit)
als Dessert € 8,50 Als Hauptgang Portion € 14,50

Eisgenuss der besonderen Art!

Schoko Schock 2 Kugeln Schokoeis mit Schokosoße
und Sahne € 8,50

Tartufo Nussig mit Lustig
cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern,
umhüllt von karamellisierten Haselnüssen
und Eierlikör und Sahne € 8,00

Allgäuer Eiskaffee
mit Vanilleeis, kaltem Milchschaum und Espresso € 8,20

Eisschokolade
mit Vanilleeis und Schokoladeneis und feiner Milchschokolade€ 8,20

Affogato Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis
€ 4,70

Vanilla Spezial 1 Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl € 4,50

Kinder Eisclown 1 Eiskugel mit bunten Smarties
und Sahne, Waffel € 3,00

Unsere Eissorten Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss
Preis pro Kugel € 2,00 Sahne zum Eis € 0,80