

Kenü

gebackene Scampi auf Blattsalaten
mit Chili Dip

A,B,C,E,F,G,L,M,R

— 0 —

* Rote Rübensuppe mit Kresse

A,G,L

— 0 —

* Lammkotelette mit Thymian-Knoblauch Kruste
Kartoffelgratin und Gemüse

A,E,G,L

— 0 —

* Orangeneisparfait „Grand Karnier“
mit Orangenfilet

C,G,O,

Guten Appetit
wünscht

Familie Steiner

www.steinersgasthof.com

* 3 Gänge € 27,40

4 Gänge € 34,80

Allergene:

A - Glutenhaltige Getreide
B - Krebstiere
C - Eier von Geflügel
D - Fisch
E - Erdnüsse

F - Sojabohnen
G - Milch / Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesamsamen
O - Schwefeldioxid / Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere/Muscheln/Tintenfisch

eine detaillierte Broschüre der Allergenen Stoffe liegt auch bei uns auf !

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

kalte Vorspeisen

gebackene Scampi auf Blattsalaten
mit Chili Dip

€ 8,80

A,B,C,E,F,G,L,M,R

— 0 —

Tartare vom Schafskäse
mit Sauce Vinaigrette und Oliven

€ 7,80

G,L,M,

— 0 —

Thunfischsalat „Nizza“
mit Oliven und Ruccola

€ 8,80

C,D,M,L,

— 0 —

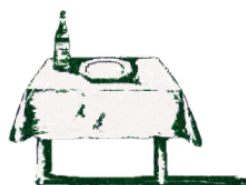
Rohkostsalatplatte mit Schinken

€ 8,80

B,C,G,L,M

kleiner gemischter oder grüner Salat € 3,80

B,C,G,L,M



Suppen

Rote Rübensuppe mit Kresse € 3,80
A,G,L

Kräuterschaumsuppe mit Croupons € 3,80
A,F,G,L

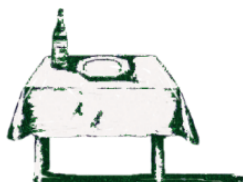
Rindsuppe mit Fritzlaxen € 3,40
A,C,E,G,L

vegetarische Gerichte

hausgemachte Gemüseläibchen
in Kräuterrahmsauce € 8,40
A,C,E,G,L



Quiche Lorraine
mit Blattspinat, Schwammerl und Lauch € 8,40
A,C,E,G,L,M



Hauptgerichte

Filetspieß mit Kräuterbutter
Gemüse und Pommes frites

€ 14,80

C,E,G,L,M

— 0 —

Schweinelenchen in Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

€ 13,80

A,G,E,L

— 0 —

Piccata Milanese auf Tomatensauce
mit Spaghetti und Gemüse

€ 12,80

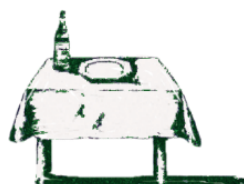
A,G,E,L

— 0 —

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilkartoffel und Salat

€ 11,80

A,C,E,G,M,L



Buntbarschfilet gebraten, auf asiatischem Gemüse
mit Petersilkarzoffel € 15,80

A,D,E,G,L,M,



Lammkotelette mit Thymian-Knoblauch Kruste
Kartoffelgratin und Gemüse € 19,50

A,E,G,L



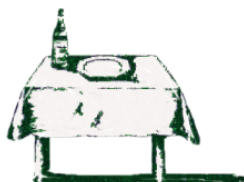
Rumpsteak auf Grillgemüse
Kräuterbutter und Wedges € 21,80

E,L,M



Cordon Bleu mit Petersilkarzoffel
und Salat € 12,80

A,C,E,G,L,M



Dessert

Schokoladesouffle mit Schokoladesauce

Schlagobers und Vanilleeis

€ 6,40

A,B,C,G,H

— 0 —

Topfenmockerl auf heißen Waldbeeren

mit Schlagobers

€ 6,40

A,B,C,E,G,H

— 0 —

Orangeneisparfait „Grand Karnier“

mit Orangenfilet

€ 6,40

C,G,O

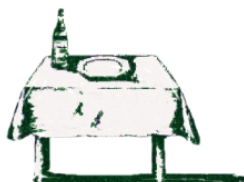
— 0 —

Eispalatschinken mit Schokoladesauce

und Schlagobers

€ 6,40

A,B,C,E,G,H



Salatvariationen

lauwarmer Gemüsesalat mit Putensstreifen € 8,80
C,E,G,L,M

Salatplatte mit Putensstreifen € 8,80
C,E,G,L,M

Blattsalat mit Kornell, Speck und Croupons € 8,80
C,F,G,L,M,H

Thunfischsalat „Nizza“ mit Oliven € 8,80
C,D,L,M

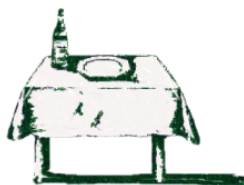
Griechischer Bauernsalat € 8,80
G,L,M

Blattsalate mit gebackenen Tintenfischringen € 8,80
A,C,E,L,M,R,

für unsere kleinen Gäste

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites
und Salat € 6,80
A,C,E,G,L,M

Grillwürstel mit Pommes frites
und Salat € 6,40
C,E,G,L,M



kleine Gerichte

Wurst, Käse oder Schinkenbrot A, G, L	€ 3,80
Bretzljause G, L, M	€ 7,80
Schweizer Wurstsalat C, G, L, M	€ 6,40
Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck A, G, L, M	€ 3,80
Kachee, Speck oder Grammelknödel mit Sauerkraut und Petersilkarzoffel A, C, G, L, M	€ 7,40
Berner Würstel mit Pommes frites und Salat E, G, L, M	€ 7,80
Baguette „Proxencial“ mit Salat A, C, F, G, L, M	€ 7,40
Schinken-Käse Toast mit Salat A, C, F, G, L, M	€ 5,20
Semmel A	€ 0,90
Salzgebäck A	€ 1,30

Preise inklusive aller Abgaben !

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

