

# Frisch durch den Sommer

## VORSPEISEN

<b>Kartoffelsuppe</b> mit Eierschwammerl	4,90
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Obershäubchen und Croutons	4,70
<b>Kräftige Rinderbouillon</b> mit hausgemachtem Leberknödel	4,40
mit hausgemachten Frittaten	4,10
mit hausgemachtem Kaspressknödel	4,60

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa Schweinsmedaillons</b> auf Eierschwammerlragout mit Kroketten und Mandelbrokkoli	19,40	Gusto 17,40
<b>Eierschwammerlragout</b> mit hausgemachten Semmelknödel	16,60	
<b>Geröstete Eierschwammerl</b> mit Ei, Petersilienkartoffel und Blattsalat	17,40	
<b>Schnitte von der Beiried (220g)</b> mit sautierten Eierschwammerln, Speckbohnen und Minirösti	23,80	

„Gusto“ steht für etwas kleiner ausgerichtete Portionen

## Unsere Weinempfehlung

Chardonnay  
Christoph  
Schrejma  
Niederösterreich  
1/8 4,20



Sauvignon Blanc  
Krispel  
Vulkanoland  
Steiermark

1/8 4,20

<b>Jägerpfandl</b> rosa Schweinsmedaillons		17,40
auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Gusto	15,40

### Grillteller

Filet vom Schwein, Rind und Truthahn mit Kräuterbutter und Pommes frites		16,40
--	--	-------

### Rindersaftgulasch

mit hausgemachtem Semmelknödel		16,20
--------------------------------	--	-------

### Zwiebelrostbraten medium

vom Rinderrücken -mit Speckfisolen und Rösti	Gusto	17,80
--	-------	-------

### Luzerner Schnitzel

gegrilltes Putenschnitzel		15,80
---------------------------	--	-------

mit Schinken und Käse überbacken auf Rahmsauce und Reis		
---	--	--

### Mandelsteak

in Mandeln gebackene Hühnerbrust		14,60
----------------------------------	--	-------

auf Reissockel mit Currysauce und Früchtégarnitur	Gusto	12,60
---	-------	-------

### Himmelreich-Cordon Bleu

gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck, Käse und Zwiebel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schwein	Gusto 14,30	16,30
---------	-------------	-------

Pute	Gusto 15,30	17,30
------	-------------	-------

### Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schwein	Gusto 12,80	14,40
---------	-------------	-------

Pute	Gusto 13,80	15,40
------	-------------	-------

„Alle panierten Speisen werden in der Pfanne gebacken“

### Mögliche Beilagen

Port. Reis, Semmelknödel, Spätzle,		3,50
------------------------------------	--	------

Port. Pommes, Kroketten, Rösti oder Gemüse		4,00
--	--	------

## AUS DER LEICHTEN KÜCHE

<b>Kartoffel-Käse-Laibchen</b>	13,80
auf Schnittlauchrahmsauce mit Bröselkarfiol	Gusto 11,80
<b>Gemüseteller</b>	
mit geschwenkten Champignons und Spiegelei	11,80
<b>Diätteller</b> gegrillte Hühnerbrust	13,80
mit frischem Buttergemüse und Kräuterbutter	Gusto 11,80
<b>Fettuccini</b> mit hausgemachten Tomaten-Pesto	13,80
...mit 5 Stk. Riesengarnelen	18,80
<b>Filet vom Zander</b>	16,60
auf Lauch-Pernod-Sauce mit Petersilienkartoffeln	Gusto 14,60
<b>Forellenfilet</b>	15,00
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	Gusto 13,00
<b>Gemüsecurry</b>	
Mit Kokosmilch, gerösteten Cashewnüssen und Reis	13,80

## SALATE AUS DER GEMÜSE - ECKE

<b>Hirtensalat</b>	14,80
mit gegrilltem Schafskäse im Speckmantel	Gusto 12,80
<b>Cäsar Salat</b>	12,90
mit Putenstreifen, Schinken und Käse „Julienne“	Gusto 11,40
<b>Himmelreichsalat</b>	12,90
mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade	Gusto 11,80
<b>Kaspess-Knödel-Salat</b>	12,90
	Gusto 11,40
<b>Steirischer Kürbiskernölsalat</b> (5 Stk.)	13,80
mit Grammelknödel (3 Stk.)	Gusto 11,80
<b>Gemischter Saisonsalat</b> mit Dressing	4,40
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Dressing	3,60

## Gebäck

Knoblauchstangerl	3,10
Salz-, Mohn- oder Korngebäck	1,80
Semmel	1,50

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Himmelreichtoast</b> gegrilltes Truthahnschnitzel auf Toastbrot mit Tomaten und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat	12,20
<b>Jägertoast</b> Schweinsmedaillons auf Toastbrot mit Pilzrahmsauce, dazu ein kleiner Salat	12,20
<b>Schinken-Käse Toast</b>	4,60
<b>Hausgemachte Berner Würstel</b>	10,40
<b>Kleines Gulasch</b>	10,90
<b>Würstel in Saft</b>	8,90
<b>Frankfurter</b> mit Senf, Kren und Semmel	5,90
<b>Essigwurst</b> mit Zwiebeln, Ei und Tomaten	6,80

Auf Vorbestellung ab 6 Personen

### **BRAT'L IN DER REIN**

mit hausgemachtem Semmelknödel gekocht und gebacken,  
Kartoffeln und Stöcklkraut

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

<b>Marillenpalatschinken</b>	2 Stk.	4,60
<b>Eispalatschinken</b>	2 Stk.	6,80
<b>Heidelbeerknödel</b> auf Vanillesauce	2 Stk.	5,70
<b>Topfenockerl</b>	5 Stk.	6,80
mit Zwetschkenröster	3 Stk.	4,60
<b>Topfenstrudel</b>		
mit Vanillesauce		4,80
ohne Vanillesauce		3,40
<b>Schokoküchlein</b> mit flüssigem Kern Vanilleeis und Schlagobers		6,80

**UNSER MEHLSPEISEN ANGEBOT, FINDEN SIE IN DER  
KUCHENVITRINE**

Hinweis zur Allergeninformation:

- Bei Fragen zu den Allergenen, fragen Sie unser fachlich geschultes Servicepersonal