KRUG ALTES ZECHHAUS

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe *(A, C, L, G)*	
mit Frittaten und Gemüse	**6,50**
mit Kaspressknödel & Gemüse, *Vorarlberger Bergkäse*	**7,90**
Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons *(A, F, L)*	**7,90**

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Gebäck	
Klassisch mit Sauce Tartare *(A, C, M)*	**15,50**
Mariniert & reichlich dekoriert mit Trüffelöl & Grana *(A, C, M)*	**17,50**
Wiener Beinschinken vom Thum mit Schnittlauchbutter, Gurkerl, Kren & Original Schmidl Wachauer Laberl *(A, G, O)*	**13,50**
Mariniertes Tafelspitzsülzchen mit Kernöl, rotem Zwiebel, Käferbohnen & Gebäck *(A, L, M, O)*	**11,80**
Vulcano Rohschinken mit Antipasti, Grana & Gebäck *(A, G, H, O)*	**17,50**
Bio-Schaffrischkäse aus dem Wienerwald mariniert auf Rukola & Cedro-Zitronen mit Gebäck *(A, G, M, O)*	**14,50**
Gebratener Ziegenkäse mit bunten Salaten mit Pinienkernen, Früchten & Gebäck *(A, H, E, G, M, O)*	**14,50**

Unsere süssen Schmankerln

Flaumige Topfen-Nougat-Knödel mit Vanilleeis & Schlagobers, 2 Stück, *ca. 25 min. (A, C, H, G)*	**12,50**
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel *(A, C, G, O)*	**7,50**
Mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagobers	**9,50**
Klassische Powidltascherl aus Erdäpfelteig, *ca. 20 min. (A, C, G, H)*	**9,50**
Zierfandlertarte – saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis & Schlagobers *(C, E, H, G)*	**9,50**
Pistazientiramisu im Glas mit gerösteten Pistazien *(A, C, G, H)*	**7,20**
Topfen-Eierlikör-Malakofftorte mit Früchten *(A, C, G, H)*	**7,50**

Beilagen

Kleine Salatschüssel – gemischter Salat der Region *(M, O)*	**4,20**
Petersilienkartoffel *(G)* oder **Knödel** *(A, C, G)*	**4,20**
Braterdäpfel – knusprig & handgemacht	**4,20**
Ofenfrisches Gebäck von der Traditionsbäckerei Schmidl *(A)*	**2,50**

Alle Preise in EUR inkl. 10% MwSt.

Ausführliche Erklärung der Allergene in der Hauptkarte

Unsere Hauptspeisen

Halbes Steirer-Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat, *ca. 20 min. (A, C, G, M, O)* **19,50**

Surschnitzerl gebacken *(A, C, G)* **11,90**

Hühnerschnitzerl gebacken *(A, C, G)* **12,90**

Cordon Bleu vom Huhn *(A, C, G)* **14,90**

Hühnerstreifen gebacken
wahlweise auf Blattsalat oder gemischten Salat *(A, C, G, M, O)* **14,50**

Pikante Blunznradln paniert
mit Kren und Senf auf Blattsalat *(A, C, G, M, O)* **13,50**

Frischer Kümmelbraten mit Sauerkraut und Knödel *(A, C, G)* **19,80**
Schweinefleisch aus der Südsteiermark, Steirer Fleisch

Halbe Bauernente mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat
Zubereitung ca. 20 min. (A, C, G, O) **27,50**

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat *(A, M, O)* **22,90**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersilienerdäpfel und
grünem Salat *(A, D, G, O)* **25,90**
von Gut Dornau

Rehragout mit Butternockerl und Preiselbeeren *(A, C, G, L)* **22,90**

Schinkenfleckerl mit grünem Salat *(A, C, G, M, O)* **12,50**

Gebackenes Schulterscherzl mit Sauce Tartare &
Erdäpfel-Vogerlsalat *(A, C, G, M, O)* **24,90**

Marchfelder Spargel (weiß & grün) mit Sauce Hollandaise & **24,00**
Petersilienerdäpfel, wahlweise mit *(A, C, G)*
- Beinschinken von Thum oder Vulcano Rohschinken

Unsere vegetarischen Schmankerl

Frische italienische Tagliatelle mit Bärlauch, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen & Grana *(A, C, G, O)* **17,00**

Frühlingsrollen gefüllt mit Bärlauch & Gemüse auf Blattsalat *(F, L, O, N)* **14,50**

Marchfelder Spargel (weiß & grün) mit Sauce Hollandaise & **18,50**
Petersilienerdäpfel *(A, C, G)*

Schafkäse gebacken
wahlweise auf Blattsalat oder gemischten Salat *(A, C, G, M, O)* **14,50**

Käse

Gemischter Käseteller
Variation von Weich- & Hartkäse mit Gebäck *(A, G, H, M)* **15,50**

Alle Preise in EUR inkl. 10% MwSt.

Ausführliche Erklärung der Allergene in der Hauptkarte