

KRUG ALTES ZECHHAUS

SAISONSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Cremesuppe der Saison (A, G)	4,20
Kaspressknödelsuppe mit Paznauner Bergkäse (A, G)	4,80
Mariniertes Roastbeef mit Olivenöl, Rucola und Grana (G)	9,50
Büffelmozzarella mit Tomaten, Pesto und Gebäck (A, G)	8,80
Vulcano Schinkenteller mit 3 verschiedenen Köstlichkeiten aus der südoststeirischen Schinkenmanufaktur in Auersbach (A, O)	12,50
Patra Negra Schinken vom Iberico Schwein mit Gebäck (A, C, G)	14,90

HAUPTSPEISEN

Tagliatelle mit Steinpilzen und Grana (A, C, G)	13,90
Tagliatelle mit Tomaten , Oliven, Kapern und Grana (A, C, G)	9,80
Variation von der Blutwurst (gebacken & gebraten) mit Sauerkraut und Kren (A, C, G, M)	8,50
Bauernente mit Knödel und Rotkraut oder Speckkraut, <i>Zubereitung ca. 20 min.</i> (A, C, G, O)	19,80
Hirschgulasch mit Serviettenknödel (A, C, G)	11,50
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut (A, C, G)	9,90
Specklinsen mit Serviettenknödel (A, C, G)	7,20
Gebackenes Schulterscherz l mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat (A, C, G, M)	17,00
<i>Dazu empfehlen wir: Rasslerin 2017</i>	1/8 l 3,90
<i>Falstaff W. G. 2017/2018: 91 Pkte. A la Carte Wein-Führer: 91 Pkte</i>	0,75 l 23,00
<i>AWC Gold 2018</i>	

FLAMMKUCHEN

Hausgemachter Flammkuchen (A, E, G)	
pikant mit Speck und Zwiebeln oder	
vegetarisch mit Weichkäse, Äpfel, Nüssen und Rosmarin oder	8,90
mediterran mit Parmaschinken, schwarzen Oliven, getr. Tomaten & Rucola	9,90
<i>Dazu empfehlen wir: Grüner Veltliner Selection 2017</i>	1/8 l 3,20
	0,75 l 19,00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schoko-Zierfandler-Tarte , glutenfrei (C)	4,80
Saftiger Mohnkuchen mit Schokoglasur (A, C)	4,80
Zwetschenknödel mit Röster (A, C, G) 2 Stück, ca. 20 min.	6,40
<i>Dazu empfehlen wir: Frizzante Rosé 2017, Pinot Noir</i>	1/8 l 4,20
<i>Mundus Vini 2018: Gold Medaille Sortensieger Thermenregion 2018</i>	0,75 l 25,00

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.