

KRUG ALTES ZECHHAUS

SAISONSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Cremesuppe der Saison (A, G)	4,20
Kaspressknödelsuppe mit Paznauner Bergkäse (A, G)	4,80
Sommerliches Roastbeef mit Olivenöl 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 Tomaten, Oliven, Kapern und Grana (A, C, G)	9,80
Tagliatelle mit Eierschwammerl, Tomaten und Grana (A, C, G, E)	9,80
Eierschwammerl auf buntem Blattsalat (M, O)	9,80
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare (A, C, G)	21,00
Eierschwammerl geröstet mit Ei, Petersilienkartoffeln und grünem Salat (C, M, O)	16,50
Eierschwammerl Rahmsauce mit Serviettenknödel (A, C, G)	16,50
Variation von der Blutwurst (gebacken & gebraten) mit Sauerkraut und Kren (A, C, G, M)	8,50
Gebackenes Schulterscherzl mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat (A, C, G, M)	17,00
Dazu empfehlen wir: Chardonnay Reserve 2017	1/8 l 3,60
Weinforum Thermenregion: GOLD	0,75 l 21,00

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
Dazu empfehlen wir: Grüner Veltliner Selection 2017	1/8 l 2,90
	0,75 l 17,00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schoko-Zierfandler-Tarte , glutenfrei (C)	4,80
Saftiger Zwetschkenkuchen (A, C)	4,80
Fruchtknödel der Saison (A, C, G) 2 Stück, ca. 20 min.	6,40
Dazu empfehlen wir: Frizzante Rosé 2017, Pinot Noir	1/8 l 3,60
Mundus Vini 2018: Gold Medaille Sortensieger Thermenregion 2018	0,75 l 21,00

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.