

Silvester à la carte

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe vom Tafelspitz mit Kaiserschöberl & Gemüsestreifen SFr. 11.80

Erbsenschaumsuppe mit Mango SFr. 10.80

Frisch aus dem Garten

Grüne Blattsalatvariation SFr. 9.00

Gemischter Haussalat SFr. 11.80

Dressing:
Apfelessig mit original steirischem Kürbiskernöl, hausgemachte italienische- oder französische Sauce

Hauptgerichte

Cordon-Bleu „St. Meinrad“ gefüllt mit Schinken und Greyerzer
Gemüsebouquet und Pommes Frites SFr. 29.80

Das Echte „Wiener Schnitzel“ mit Preiselbeeren
Pommes Frites SFr. 32.80 / 36.80

Cordon-Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Greyerzer
Gemüsebouquet und Pommes Frites SFr. 38.80

Altsteirischer Tafelspitz vom Rind mit Apfelkren serviert
dazu Rahmspinat und eine Bratkartoffeln SFr. 32.80 / 36.80

Vegetarisch

Kürbis-Peperoni Ragout mit Kichererbsen (*glutenfrei, laktosefrei & vegan*) SFr. 20.80 / 24.80

Winterlicher Pasta Teller
Federkohl, Granatapfel, Jungzwiebeln, Rahm SFr. 23.80 / 27.80

Menuänderungen werden mit SFr. 3.00 verrechnet

Fleischdeklaration:

Schwein: CH / Bio-Kalb: Biohof Uhr, Finstersee/ Kalb: CH / Rind: CH / Poulet: CH / Lamm: IRL / Wurstwaren: CH,EU

Allergien:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Nahrungsmittel-Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.