

Speisekarte ab 16. September 2023 Gasthaus Winter

<u>Rindsuppe</u> mit <u>Frittaten</u> oder <u>Leberknödel</u> (A,C,G,L)	3,10
<u>Kürbiscremesuppe</u> mit Croutons (A,C,G)	4,10
<u>Zanderfilet</u> vom Grill auf Kürbisrahmcreme mit diversen Gemüse und Erdäpfelsouffletörtchen (C,D,G)	16,50
<u>Gebackene Schollenfilets</u> mit Sc. Tatare, Petersilienerdapferl und gemischtem Salat (A,C,D,G,M)	14,70
<u>Pikant cremige Steinpilzspaghetti</u> mit frischem Parmesan und Blattsalatschüsserl (A,C,G,M)	12,30
<u>„Klassiker zur Auswahl“</u>	
- <u>Schweinecordonbleu</u> oder <u>Hühnercordonbleu</u>	13,30 / 14,10
- <u>Schweineschnitzerl</u> oder <u>Hühnerschnitzerl</u>	12,30 / 13,10
jeweils dazu Pommes frites und gemischter Salat (A,C,G,M)	
<u>Gedünsteter Rostbraten vom Heimischen Rind</u> mit Steinpilzen, Semmellauchknöderl und Salatteller (A,C,G,M)	14,90
<u>Zartes gebackenes Rehschlägelschnitzerl</u> mit Preiselbeerfrucht, Petersilienerdapferl und gemischtem Salat (A,C,G,M)	14,90
<u>Gegrillte gefüllte Beiriedschnitte</u> (Kürbis, Hirtenkäse, Rohschinken) auf Pfefferrahmsauce mit frittierten Erdäpfelröstinchen und gemischtem Salat (A,G,M)	15,50
<u>Gegrilltes Schweinskarreerosenkotelett</u> mit Pommes frites und Salatteller (M)	12,30
<u>Erfrischend gemischte Salate</u> nach steirischer Art mit <u>Hühnerbruststreifen</u> in der Kürbispanade, Kernöl und Joghurtdressing (A,C,G,M)	10,30
<u>Dessert</u>	
<u>Topfenknöderl</u> auf warmen Beerenragout (A,C,G,H)	5,50
<u>Eispalatschinke</u> mit Schlag und Schokosauce (A,C,G,H)	4,50
<u>Palatschinke</u> mit hausgemachter Marmelade (A,C,G)	3,90
<u>Schokoküchlein</u> mit Schlag und Schokosauce (A,C,G)	3,90