

Kalte Vorspeisen

Räucherforellenfilet aus dem Forstauer Bach, € 9,50
mit Sahnekren und Salatbouquet

„Alpen-Tappas“

Eine feine Auswahl an Schmankerln aus unserer Meistermetzgerei
dazu Bauernbrot € 8,00

Suppen

Kräftige Rinderbrühe € 3,20
mit Frittaten oder mit Nudeln

Kräftige Rinderbrühe
mit Annaberger Kaspressknödel (vegetarisch) € 3,90
oder mit Almererknödel (mit würzigem Käse und Speck)

Salatvariationen

„Postwirt-Salat“ € 10,50
Knackige Blattsalate mit gegrillten Schweinemedallions
und knusprig gebratenem Speck

Backhendlsalat € 11,00
Gebackenem Hühnerbruststücke auf Kartoffel-Vogersalat,
mit steirischem Kernöl verfeinert

„Feinschmecker-Salat“ € 13,50
Gemischte Blattsalate, getoppt von gebratenen Rinderfiletscheiben
und gebratenen Riesengarnelen

Kleiner Blattsalatteller oder gemischter Salat € 3,50

Bitte wählt eurer bevorzugtes Dressing für die Blattsalate:

Hausdressing (mit Kernöl), Balsamicodressing oder Essig-Öl-Dressing

Zum Salat empfehlen wir knuspriges Knoblauchbaguette € 3,20

Hauptgerichte

Feines vom Lammertaler Ochsen...

Rinderfiletsteak € 27,00

oder

Entrecote von der Beiried € 21,00

mit knackigem Marktgemüse und einer zusätzlichen Beilage nach Wahl:

◇ Pommes Frites oder ◇ Potato-Wedges

Bitte wählt außerdem ob ihr euer Steak mit

◇ Pfefferrahmsauce oder ◇ Ruccola-Pesto-Butter haben wollt.

Rosa gebratenes Schweinefilet € 16,10

mit Pfefferrahmsaucé, Broccoli und Spritzkartoffeln

Grillteller € 14,70

Gegrilltes vom Rind, vom Schwein und von der Pute,
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Wiener Schnitzel

vom Kalb oder € 16,00

vom Schwein € 11,00

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeer-Zitrone

Forellenfilet nach Müllerinnen Art € 14,50

in Knoblauchbutter, dazu Petersilienkartoffeln

Penne in Tomaten-Basilikumsaucé, (vegetarisch) € 8,50

gratiniert mit Mozzarella, im Pfandl serviert

Spaghetti mit Bärlauchpesto, (vegetarisch) € 8,20

sautierten Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

Klassische Wirtshausküche

Annaberger Kasnockn (vegetarisch) € 9,00
mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalatteller

Wiener Saftgulasch € 9,50
mit Semmelknödel

Hausgemachte Blut – oder Leberwurst € 9,50
aus der hauseigenen Fleischerei, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut

Hausgemachtes Beuschl € 7,50
mit Semmelknödel

Bärlauchknöderl (vegetarisch) € 9,50
auf Gemüserahm

Genuss zum Schluss:

Hausgemachtes Vanilleparfait € 6,00
auf Rhabarberkompott

Kaiserschmarrn € 9,00
mit Zwetschenröster

Hausgemachter Apfelstrudel € 4,50
mit Vanilleeis und Schlagobers

Eispalatschinken € 5,50
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schokoladensauce

Hausgemachte Mehlspeisen nach Tagesangebot

Unsere Gerichte können allergieauslösende Stoffe beinhalten. Sollten Sie Allergiker sein, teilen Sie uns dies bitte mit, sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen haben sind wir gerne für Sie da.