

Werte Gäste:

Unser größtes Augenmerk legen wir auf Qualität und damit auch verbunden auf die Herkunft unserer Produkte. Es ist für uns äußerst wichtig, dass wir nachvollziehen können, aus welchem Betrieb und unter welchen Umständen die von uns verarbeiteten Lebensmittel hergestellt wurden. Deshalb versuchen wir auch in Zukunft, die von uns verarbeiteten Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferantenliste:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schirnhofer - Fleischerei mit garantiertem Fleisch aus der Steiermark, Kaindorf
Erdäpfel:	Peter Schweiger, Aigen
Gebäck:	Haubis - Bio-Gebäck - Petzenkirchen (NÖ)
Fruchtsäfte:	Bio-obst Fattinger, Stübing
Gemüse, Salate	garantiert aus österreichischer Produktion
Kren	Steirische Produktion
Eis	Eissalon Demmel, Bad Aussee

Unsere kulinarischen Thementage:

Dienstag:	Wiener Backhendl mit Butterreis
Donnerstag:	Tafelspitz vom Almo-Rind
Freitag:	Saibling

Unsere Suppen und Speisen werden mit getrockneten Kräutern aus unserem Garten und mit selbst hergestellten Würzmitteln verfeinert!

Mit besten Empfehlungen

Birgit & Alfred Schwaiger und Mitarbeiter

Wir freuen uns über Ihre Bewertung
auf Falstaff, Holidaycheck oder Facebook!

Vorspeisen

Herzhaftes Beef Tartar
an mariniertem Vogerlsalat

als Vorspeise € 18,50
als Hauptspeise. € 26,60

* Vorspeise aus dem täglich neuen Menü

Suppen

Kräftige Rindsuppe
mit Kaspressknödel, Frittaten oder Grießnockerl

€ 4,50

* Cremesuppe aus dem täglich neuen Menü

€ 5,30

Hauptspeisen

Portion Wiener Backhendl
mit Butterreis (jeden Dienstag)

€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten,
serviert mit mitgebratenen Erdäpfeln

€ 19,50

Zartes Rehragout in Zweigeltssauce
i mit Butternockerln und Preiselbeeren

€ 18,90

Rosa gebratenes Rindsfilet vom Ennstalrind
in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Braterdäpfel

140g € 24,90

200g € 33,90

Gebrautes Saiblingsfilet von der Fischzucht in Kainisch
auf Gurken-Tomatentatare mit frischer Zitronenmelisse und
Buttereräpfel

€ 20,90

Zusätzlich wählen Sie jeden Tag neu, die Hauptspeisen
aus dem Menü!

Bunte Salate

Beilagensalat (gemischter Salat)

€ 4,60

Für den süßen Genuss

Schwaigers Eiskaffee

€ 5,90

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus

€ 10,60

Marillenpalatschinke

(mit hausgemachter Marillenmarmelade)

€ 2,80

Eispalatschinke

mit Vanilleeis Schokosauce und Schlagobers

€ 5,90

Temmeleis

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte

Allergen-Information:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

