

Vorspeisen & Salate

<i>Kulmer's Fischesülzchen</i> Serviert mit fruchtig-würzigem Quinoasalat	<i>LMO</i> 10,80	
<i>Carpaccio vom Hirschkalb</i> dazu Vogerlsalat mit nussiger Marinade	<i>LMO</i> 12,50	
<i>Willingshofer Chefsalat</i> Gegrillte Almo-Filetspitzen mit Erdäpfel und Tomaten auf buntem Blattsalat mit Balsamicodressing	<i>ACGLM</i> 9,50	Auch als Hauptgericht möglich! 13,50
<i>Steirischer Salatteller</i> Bunt gemischte Salate mit Kernöldressing wahlweise mit gebackenen Hendlfilets oder mit knusprigen Mozzarellastrreifen	<i>FGLMNO</i> 7,80	Auch als Hauptgericht möglich! 11,50

*Gemüse & Erdäpfel aus dem Nachbarort - Käse & Salate aus der Region!
Das ist unser Beitrag für einen geringen ökologischen Fußabdruck!*

<i>Gemischte Salatschüssel</i> wahlweise mit Essig-Öl-Marinade, Kürbiskernöl oder Joghurtdressing	<i>ACGLM</i> Klein 3,50	Normal 4,20
--	-------------------------------	----------------

Aus unserem Suppentopf

Echte Rindsuppe vom Almo mit

- Hausg'machte Frittaten oder Nudeln ACGL 4,20
- Hausg'machte Kaspressknödel 4,50

Naturpark Almenland Krafthäferl

große Schüssel Nudelsuppe
mit Rindfleischwürfel & Wurzelgemüse ACGL 5,50

Cremige Knoblauchsuppe

mit Felber's Hoamatbrotwürfel ACGL 5,20

Traditionelle Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Käsetoast ACGL 5,50

Für unsere jüngsten Gäste

Kinderschnitzerl

„Heidi oder Peter“

Gebackenes Schnitzerl mit Pommes frites
Wahlweise vom Hendl oder Schwein



ACG

6,80

Drachenreiter – Steak

Kindersteak vom Almo-Filet
mit Pommes und Gemüse



AG

10,80



*Gerne können unsere jüngsten Gäste
natürlich auch alle anderen Speisen in
Kindergröße bestellen!*



Spezialitäten unseres Hauses

Wenn Ihr unsere heimischen Fleischgerichte genießt, unterstützt Ihr die traditionelle Almbewirtschaftung und so die Freihaltung der wundervollen Almen!

Grillteller nach Art des Hauses

Zerlei zart gegrilltes Fleisch, Würstl
serviert mit Pommes frites und Gemüse

AMO

14,90

Willingshofer's Hauspfandl

gegrillte Schweinemedallions an feiner Pfefferrahmsauce
mit würzigen Rösterdäpfel und grünen Bohnen

AGL

17,50

Schweinsschnitzerl in der Pfanne gebacken

wahlweise mit Pommes frites oder Petersilienerdäpfel
dazu gibt's hausgemachte Preiselbeeren

ACGO

11,50

Country Toast

Karreesteaks auf Felber's Hoamatbrot mit Spiegelei & Speck
dazu gibt's Potato Dippers und Knoblauchsauce

ACGO

10,90

Steak vom Hochschwab-Hirsch

mit Erdäpfelkrapferl und Gemüse
an Gasner Eierschwammerlsauce

ACGO

23,50

Zu unseren herzhaften Fleischgerichten empfehlen wir:

1/8l St. Laurent - Weingut Wendelin, Gols / Burgenland

3,90

1/8l Zweigold D.A.C. - Weingut Goldenits, Neusiedlersee / Burgenland

3,70

Unsere Schmankerl vom Almo oder vom Biorind aus der Region

Der ALMO® ist das Leitprodukt der Region und verantwortlich für die gepflegte Almlandschaft. Er dient als Existenzgrundlage unzähliger Bauern dieser Region und ist eines der Aushängeschilder für unsere regionale Gastronomie.

Zart gekochte Spezialität vom Almo ACGLMO Tafelspitz oder Schulterscherz oder von Beidem ein Stück?

Ihr Fleisch wird in der Rindsuppe mit Wurzelgemüse serviert
dazu servieren wir Rösterdäpfel, Gemüse und Apfelkren 19,90

Zarter Zwiebelrostbraten vom Almo ACGO
mit Nudeln vom „Bauern Maierhofer/Koglhof“ 17,50

Gebackener Rostbraten vom Almo ACGH
in knuspriger Kürbiskernpanier 17,50
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Saftige Steaks vom heimischen Almo

- ❖ Beiriedschmitte „Rumpsteak“ 21,00
- ❖ Filetsteak 23,00

Als Beilagen dazu, wählen Sie bitte aus:

- Pommes frites oder Bratkartoffeln AG 3,00
- Buntes Gemüse oder grüne Bohnen GL 3,00
- Pfefferrahmsauce AGLO 2,50
- Kräuterbutter 1,50

Gerne auch mal ohne Fleisch

*Mit gutem Gewissen frischen Fisch aus unserem Naturpark Almenland -
keine zerstörerischen Fangmethoden - keine Überfischung - kurze Transportwege!*

<i>Zart gebratenes Saiblingsfilet</i>	ADGLO
vom „Mössl Teich“ im Amaßegg/Gasen an Kräuter-Weinsauce mit Almenland-Nudeln	18,50
<i>Gebackenes Forellenfilet</i>	ADGLO
in knuspriger Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfel und Sc. Tartare	15,90
<i>Hausg'machte Kaspresködel</i>	ACG
auf Salat mit Knoblauchsauce	8,50
<i>Knusprig paniertes Gemüse</i>	ACG
mit Sc. Tartare	8,50

Dazu empfehlen wir Weine aus dem Grünen Herzen Österreichs:

1/8l Weißburgunder – Weingut Deutsch, Greith / Oststeiermark	3,70
1/8l Welschriesling DAC – Weingut Danko, Gamlitz / Südsteiermark	3,60

Darf's noch a bissel was Süßes sein?

*Schon unsere Oma hat immer gesagt:
„Im siaßn Kammerl is bestimmt no a Platzerl frei!“*

*Genießen Sie unsere hausgemachten Süßspeisen und dazu einen guten Kaffee -
Lieber etwas Erfrischendes? Dann fragen Sie nach unserer Eiskarte!*

Zart cremiges Kaffeemousse im Baumkuchen ACG
mit warmen Waldbeeren 5,80

Kastanienschnitte mit Weichseln ACGO
3,80

Mandarinen-Vanille-Torte ACG
3,80

Frittiertes Eis im Knuspermantel ADCG
auf fruchtigem Bett & fein garniert 5,80

Lauwarmer Schokogugelhupf CGO
mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce 4,80