

Leichte Schmankerln als Vorspeise oder Hauptgericht

Feines Carpaccio vom Bio-Rind gefüllt mit hausgemachtem Bärlauchpesto an feinem Blattsalat & Spargel	ADGLMO 16,50
Schaffkäse der Weizer Schaffbauern in knusprigem Speckmantel gebraten auf buntem Blattsalat mit Kernölmarinade	ACLMNO 16,50 € Klein 11,50
Steirischer Backhendlsalat feines Hendlfilet gebacken in knuspriger Panier auf bunt gemischtem Salat mit Kernölmarinade	AEGLMO 16,50 € Klein 11,50
Zartrosa gebratenes Bio-Rind mit knusprigen Erdäpfeln & Kirschtomaten auf buntem Blattsalat mit Balsamico Dressing	ACGLMO 22,50 € Klein 16,50
Gemischte Salatschüssel wahlweise mit Essig-Öl-Marinade, Kürbiskernöl oder Joghurtdressing	GLMO 6,00



Aus unserem Suppentopf

Echte, kräftige Rindsuppe mit haus'machten Frittaten oder Nudeln	ACGL 5,50
Echte, kräftige Rindsuppe mit haus'machtem Leberknödel	ACGL 6,00
Naturpark Almenland Krafthäferl große Schüssel Nudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch & Wurzelgemüse	ACGL 7,50
Feine Cremesuppen nach Saison	ACGL 6,50
 Für unsere jüngsten Gäste	
„Peppa Wutz“ Kinderschnitzerl Gebackenes Schweins-Schnitzerl mit Pommes frites	ACO 10,50
„Wikinger Steak“ vom Bio-Beiried mit Erdäpfel-Dippers und Gemüse	ACO 18,50

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



Traditionelle Spezialitäten

Wenn Ihr unsere heimischen Fleischgerichte genießt, unterstützt Ihr die traditionelle Almbewirtschaftung und somit die Freihaltung unserer Almen!

Schweinsschnitzel in der Pfanne gebacken	ACO
wahlweise mit Pommes frites oder Petersilienerdäpfel serviert mit hausg'machten Preiselbeeren	16,50
Willingshofer's Hauspfandl	AGLO
Gegrillte Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce Rösterdäpfel und Grüne Bohnen	24,50
Grillteller nach Art des Hauses	LMO
mit Pommes frites und Gemüse garniert mit unseren hausg'machten Grillsaucen	23,50
Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind	ACLO
mit Nudeln serviert	24,50
Saftig gegrilltes Beiried vom Bio-Rind	ACGLO
Braterdäpfel, Speckbohnen & Kräuterbutter	33,50
Zart gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind im Pfandl mit Rindsuppe serviert	AGLO
dazu gibt's knusprige Rösterdäpfel, Gemüse und Apfelkren	27,50
Genießen Sie vorab die Suppe mit einer Suppeneinlage nach Wahl	3,-

Almenland Fisch - Spezialitäten

Saiblingsfilets vom Gasner „Mössl-Teich“	DGL
gebraten in feiner Almenland-Kräuterbutter mit Erdäpfeln und Gemüse serviert	27,50
Forellenfilets von der Fischzucht Kulmer	ACDGO
gebacken in knuspriger Kürbiskern-Panier mit Petersilienerdäpfel und hausg'machter Sauce Tartare	23,50

Vegetarische Schmankerln

Knusprig gebackenes Gemüse	ACGL
serviert mit frischem Frühlingskräuter-Dip	16,50
Tortellini „vegetarisch gefüllt“	AEGO
je nach Saison & Gusto des Küchenteams zubereitet	16,50

It's Burger - Time

Oda wie wir Gasner sog'n:
„A Semml mit Fleisch, Solod und a guati Souß! „



Almenland Steak Burger	ACGLNO
Saftig gegrilltes Hüftsteak vom Bio-Rind, hausg'machte Burgersauce, bunter Salat & Zwiebel	18,50
Steirischer Chicken Burger	ACGNO
Knusprig gebackenes Hendlfilet, Knoblauchsauce, Blattsalat, Tomate & Gurken	15,50
Willingshofer Burger „Homestyle“	ACGLNO
Rindfleisch-Patty vom Bio-Rind, hausg'machte Burgersauce, Spiegelei, Speck & Käse	17,50
Veggie Burger	ACFGLNO
Knuspriges Gemüselaiabchen, hausg'machte Guacamole, Blattsalat, Tomate & Gurken	15,50
Dazu gibt's je nach Lust & Gusto:	AG
Knusprige Rösti-Stixs Dippers Pommes frites inklusive hausg'machter Sour Cream	4,00

Darf's noch a bissl 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

Hausgemachter Strudel	ACEGO
gerne auch mit einer Kugel Eis serviert	4,40 6,00
Hausgemachte Torten / Kuchen	ACEGO
Je nach Saison & Laune des Küchenteams	4,40/4,00
Knusprig frittiertes Eis	ACEGO
Zerlei Eiskugeln gebacken & mit warmen Beeren garniert	8,50
Willingshofer's Cheesecake	ACEGO
mit fruchtigem Topping fein garniert	7,50
Warmer Schoko – Nuss - Kuchen	ACEG
mit Vanilleeis und viel warmer Schokosauce garniert	7,50

