

Vorspeisen

Mit würzigem Kräuter-Pesto gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind, serviert mit edlem Parmesan und fein marinierten Blattsalaten CLMO 13,-

Feiner Räucherlachs mit Rucola, Sauce Tartar und Lachskaviar

CDLMO 13,-

Mit Honig gratinierter Ziegen-Camembert, dazu ein süß saures Apfel-Mango-Chutney CLGMO 12,-

Tranchen von der exzellent geräucherten Flugentenbrust mit knackigem Blattsalat und hausgemachter Sauce Cumberland CLMO 12,-

Suppen

Frittatensuppe ACGL 4,-

Kaspressknödelsuppe ACGL 4,-

Grießnockerlsuppe ACGL 4,-

Kürbiscremesuppe mit Croutons ACGL 5,-

Salate

Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl

CADLMO 12,-

Knackige Blattsalate mit feurigen Chili-Putenstreifen CLMO 11,-

Caesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und knusprigen Croutons ACDLMO 11,-

Fitness-Steak mit frischen marinierten Blattsalaten und hausgemachter Kräuterbutter BLGMO 21,-

Hauptgericht

*Feuriges Chili-Steak vom heimischen Rinderfilet serviert auf saftig-knackigem
Wok-Gemüse, dazu würzige Wedges A 31,-*

*Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Sauce serviert mit goldbraunen Kroketten-Bällchen
und frischem Marktgemüse AGLO 29,-*

*Dry Age Hüftsteak medium gebraten auf Speckbohnen dazu
Rosmarinkartoffeln G 23,-*

*Gegrilltes Kalbskotelett mit Süßkartoffel-Frites, Ratatouille-Gemüse, Dip-Sauce und
hausgemachter Kräuterbutter G 24,-*

*Dry Age Schweine-Tomahawk-Steak mit Grill-Gemüse, Barbecue-Dip, Kräuterbutter
und Pommes frites G 22,-*

Goldbraun gebackenes Cordon bleu mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren AC 14,-

*Wildragout vom heimischen Reh in Rotweinsauce mit Semmelknödel und
Priselbeeren AGLMO 19,-*

Vegetarisches

*Frische Pilztascherl in brauner Butter geschwenkt, mit sautierten Schwammerl,
Parmesan und frischem Baby Mangold ACG 12,-*

*Hausgemachte Spinatknödel mit intensiver Käsesauce, frischem Babyspinat und
Parmesan AGL 12,-*

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO!

UNSER GESCHULTES PERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER DIE ALLERGENE!

Fisch

*Feine Fisch Variation mit pikantem Wasabi-Erdäpfel-Püree und sautieren
Kirschtomaten BDGR 27,-*

*Frisches Saiblingsfilet vom Grill auf cremigem Pilz-Risotto und einem Speckchip
ADG 19,-*

*In Knoblauch-Olivenöl gegrillte Gambas (4 Stück) mit krossem Knoblauchbrot und
vorzüglich mariniertem Blattsalat ABCGMO 18,-*

Dessert

*Flaumige hausgemachte Topfenknödel in Mohn-Butterbrösel auf
lauwarmen Zwetschkenröster ACGO 8,-*

*Feine Orangen-Creme-Brulee mit Zimt-Beerenragout und
fruchtig-erfrischendem Sorbet CGO 8,-*

*Saftiges Nuss-Schokokuchert mit warmer Schokoladensauce, Schlagobers und
Vanilleeis ACGH 7,-*

Sündiges Panna-Cotta mit süßem Birnen-Chutney und Zitronensorbet GO 7,-

Würziger Käseteller mit frischem Obst und köstlichen Nüssen GH 9,-

*Das gesamte Speisenangebot gibt es von 11:30 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr*

3 Gang Mittagsmenü mit einem Salat vom Buffet ab 8,90

Zwei Hauptspeisen zur Auswahl (Vegetarisch – mit Fleisch)

Das täglich wechselnde Mittagsmenü ist immer auf unserer Webseite zu entnehmen!

**Das MEET2EAT-Team freut sich über ihre telefonische Reservierung unter der
Telefonnummer:**

0662825040

Wir freuen uns auf ihren nächsten Besuch!

Alle Preise verstehen sich natürlich in Euro!

Allergenlegende:

A Gluten
F Soja
N Sesam

B Krebstiere
G Milch
P Lupinen

C Eier
H Schalenfrüchte
O Sulfite

D Fisch
L Sellerie
R Weichtiere

E Erdnüsse
M Senf

