

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,-
Kasperksknödelsuppe ACGL 4,-
Grießnockerlsuppe ACGL 4,-
Kürbiscremesuppe mit Croutons ACGL 5,-*

Salate

*Steirersalat mit gebackener Hühnerbrust und echtem Kürbiskernöl
CADLMO 12,-*

Knackige Blattsalate mit feurigen Chilí-Putenstreifen CLMO 11,-

*Cesar Salat mit gegrillten Hühnerfiletstücken, Parmesan und
knußprigen Croutons ACDLMO 11,-*

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

Hauptgericht

Feuriges Chilí-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 Petersilierdäpfel und Preiselbeeren AC 14,-

Wildragout vom heimischen Reh in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Preiselbeeren AGLO 19,-

Vegetarisches

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

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO!

UNSER GESCHÜLTES PERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER DIE ALLERGENE!

Fisch

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

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

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

Dessert

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

Feine Orangen-Creme-Brûlée mit Zimt-Berenragout und fruchtig-erfrischendem Sorbet CGO 8,-

Saftiges Nuss-Schokokucherl 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

