

Sehr geehrte Gäste,

*in Zeiten des Überflusses und andauernden Reizüberflutung, wollen wir in unserem Wirtshaus das **Wesentliche** in der Mittelpunkt stellen.*

Genuss, Respekt und Wertschätzung der Lebens-Mittel!

Menü statt a la carte, weil wir das Beste , dass die Natur, rund um unsere Herrmannsdorfer Landwirtschaft, zu bieten hat, für Sie finden und in unserer Küche verarbeiten.

*Daher gibt es ab nun , **Abends** , keine Speisekarte mehr, sondern lediglich die Wahl zwischen drei, fünf oder sieben Gängen.
Dieses Überraschungsmenü wird Tischweise angeboten.*

Um Ihnen aber einen kleinen Vorgeschmack bieten zu können, finden Sie auf der nachfolgenden Seite eine Liste der Zutaten, die dann möglicherweise Teil Ihres Menüs sein können.

Mittags bieten wir , außer den Wirtshaus Leibspeisen, ein drei Gang Überraschungsmenü für 33.- Euro an.

Eine vegetarische Alternative steht selbstverständlich zur Verfügung, es ist uns allerdings nicht möglich ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu ermöglichen.

Gerne versuchen wir auf leichte Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen, sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis, dass wir diese Verantwortung nicht tragen können.

Spuren von Gluten, Eiern, Fisch, Sojabohnen, Lactose, Schalenfrüchten und Nüssen, Sellerie, Senf und Sesam können in unseren Speisen enthalten sein. Gerne informieren wir Sie zu dem Thema Allergene durch unser Mitarbeiter persönlich.

***Bargeldlos können Sie gerne mit **EC-Karte** bezahlen.
Keine Kreditkarten!***

Alle unsere Getränke und Speisen sind , wenn nicht mit Stern gekennzeichnet, aus ökologischer Erzeugung und Anbau.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-060

Wirtschaus. Zutatenliste

Peterilienwurzel.

Drinkel.

Sellerie.

Seeorelle.*

Budweizen.

Leber.

Bries.

Ukaroette

Land. Schwein

Käferbohnen.

Rind.

Zunge.

Polenta.

Kraut.

Saibling*
dehm.

Jochl.

Edäffel.

Kane.

Beuskerl. Bohnen.

Lamm Goldhuse.

Kürbiskernöngel

Preidelbeeren.

Orange*
Vanille.

Schokolade.

Apfel.

3gänge. 59

5gänge. 99

7gänge 139

Wirtshaus. Leibpreisen

Rind. Suppe
 Mit Bruchmitte. d. Eierknödel 7
 Frittaten. diebstöckel 5

Steirische. Kachlsuppe
 Semmelknödel. Majoran 9

Schweins. Braten
 mit gebratene Erdäpfel. Wurzel-
 gemüse. Semmelknödel 16

Butter. Wiener gebackenes
 Schweinerhutzal. Erdäpfel Salat.
 Preiselbeeren. KEINE Zitrone 19

Käntner Kasmudeln.
 gefüllte Teigstücken. Frischkäse.
 Minze. süß Butter 18

Rinds. Gulasch echt scharf!
 aus der Wade geschnitten. Polenta
 Schweinsbrätler-Savarin 18

Goldhirs. Knödel
 Kirschkernsauce. Gemüsebeilage 14
 mit Seefenchel Filet 26

Falatschinken.
 Erdbeermarmelade 6

Salzburger Nockerl.
 für 2 oder 3 Personen 28

Kaiserschmarrn.
 Zwetschkernörter. ab 2 Pers. p.P. 10
 Unser Eis p. Kgl. 3

In Kennerndorf ist alles so ganz anders!
 Die Kontaktstelle DE 0ka-060