

## So beginnt's ...

<b>Schafskäse, Nüsse &amp; Ahornsirup</b> AICIGIHIMINIO Blattsalat   hausgemachtes Chutney   Kirschtomaten	10,20
<b>Essigwurst vom Kalb</b> GIMIO Steirerkas-Vinaigrette   Zwiebel   Kernöl	8,50
<b>Schmankerlteller</b> AICIFIGHIMINIO Regionales   Käse   Antipasti   Brot	10,50
<b>... dazu empfehlen wir ein Glas Weißburgunder</b> Weingut Zweytick   Ratsch   Südsteiermark	4,80

## Aus dem Suppentopf

<b>Kräftige Rindsuppe</b> AICIGIL Frittaten oder Nudeln	3,90
<b>brunner's Knödelsuppe x3</b>   gekocht   gebacken   gebraten AICIG Speck   Leber   Käse	4,90
<b>Suppentopf</b> DIG Rindfleisch   Bouillongemüse   Nudeln	6,90
<b>Basische Gemüsesuppe</b> vegan FIL Miso   Ingwer   Tofu	6,90

### | ALLES ÜBER ALLERGENE |

Unser Serviceteam erzählt Ihnen gerne alles was Sie wissen möchten... zu den Allergenen in unseren Gerichten zumindest. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch,  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

## Unsere Gasthausküche tischt auf

<b>Wienerschnitzel vom Schwein oder Huhn</b> AICIGIO	12,90
Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	
<b>Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn</b> AICIGIO	14,20
Reis   Preiselbeeren	
vielleicht noch einen Salat dazu? GIMIO	3,90
<b>Gekochte Gustostücke vom heimischen Rind</b> GIL	16,50
Wurzelgemüse   Bouillonerdäpfel   Apfel-Semmelkren	
<b>Zwiebelrostbraten von der Alpenvorland Kalbin</b> AICIM	18,70
gebackene Schupfnudeln   Röstzwiebel	
<b>Gebackene Leber vom steirischen Schwein</b> AICIG	9,90
Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	
<b>Geröstete Leber vom steirischen Schwein</b> L	9,80
Erdäpfelpüree   Apfelscheiben   Röstzwiebel	
<b>Klassisches Gulasch vom Jungstier</b> AICIG	9,90
gebratene Knödelscheiben	
<b>Salatteller mit Hühnerstreifen</b> AICIGIMIO	10,50
gebacken oder natur gebraten   Cocktailsauce	
<b>Schwarzbrot-Toast</b> AIGIO	7,80
Bauernschinken   Käse   Zwiebel   Salatgarnitur   Ketchup	

| Beilagenänderungen nur gegen Aufzahlung 1,20 möglich |

## Von allem etwas

[Fisch, vegetarisch, vegan]

<b>Liesingtaler Lachsforelle</b> AICIDIG Filet   Paradeiser-Ingwer-Risotto   Gemüse	18,30
<b>Filet vom weißen Wels</b> AIDIGIL Wurzelsud   Kümmelerdäpfel   Kren	21,20
<b>Handgemachte Kürbisgnocchi</b> AICIGIO geräucherter Ricotta   Gemüse   Parmesan   Salat	14,50
<b>Navaratna Bhat   9-Juwelen-Reis</b> vegan AIFIL Rote Rüben Raita   gebratenes Gemüse   Cashewkerne	11,80
<b>Knusprige Tempeh</b> vegan AIF Paradeiser   Kokos   Zucchini   Süßkartoffel	12,90

## Krönender Abschluss

<b>Schoko-Brownie</b> AICIGIH Walnüsse   Vanilleeis   Schlagobers	6,20
<b>brunner's Kaiserschmarr'n</b> AICIG karamellisiert   Zwetschkenröster   ca. 20 min Vorfreude	10,40
<b>Eispalatschinke</b> AICIG Vanilleeis   Schokosauce   Schlagobers	5,90
<b>Das Beste von der Schokolade</b> AICIG Mousse   gebackenes Parfait   Sorbet	8,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> AIGIHIO	4,90



## Heiße Getränke

Kleiner Brauner		2,50
Großer Brauner		3,80
Verlängerter		2,80
Cappuccino		3,30
Häferlkaffee		3,70
Melange		3,00
Latte Macchiato		3,70
Kakao mit Schlag   ohne Schlag	4,00	3,50
Tee mit Zitrone		2,80
Tee mit Rum oder Schnaps		4,20
Kanne Demmer Tee div. Sorten		4,00
Matcha Latte		5,00
Masala Chai		4,20
Alle Kaffeespezialitäten können mit Sojamilch zubereitet werden.		0,50

## Saftladen

Fanta, Sprite, Almdudler	0,30	2,90
Coca-Cola   classic   light   zero	0,33	3,00
Apfelsaft   gespritzt	0,30	3,00   2,70
Mineralwasser	0,33	2,60
Pago	0,20	3,30
Erdbeere   Orange   Mango		
BIO Eistee Demmer	0,25	3,40
Red Berry   GreenLime		
Naturtrüber Apfelsaft	0,30	3,20
Apfelsaft naturtrüb 1l + Soda 1l		15,00
Apfel-Karotte	0,30	3,20
Apfel-Holler	0,30	3,20



Brooklyn 0,30 3,90  
Rhabarber-Basilikum | Kaktus-Grüntee

## Biere

Schladminger Bier vom Fass 2,70 | 3,30 | 4,20  
0,2 | 0,3 | 0,5

Radler 3,50 | 4,30  
0,3 | 0,5

Soda Radler 3,20 | 4,00  
0,3 | 0,5

Schladminger Bio-Zwickl 4,50  
0,5 in der Flasche

Starobrno Bier vom Fass 3,40 | 4,30  
0,3 | 0,5

Starobrno Radler 3,50 | 4,30  
0,3 | 0,5

Gösser dunkel 4,30  
0,5 in der Flasche

Gösser Natur alkoholfrei 3,00 | 4,00  
0,3 | 0,5 in der Flasche

Gösser Kracherl alkoholfrei 3,00  
0,3 in der Flasche

Weihenstephan Weizenbier 4,60  
0,5 in der Flasche

Edelweiß Weizenbier alkoholfrei 4,40  
0,5 in der Flasche

Trummer vom Fass 3,00 | 4,50  
0,2 | 0,3

Weizenguss 3,70  
0,3 in der Flasche



## Vielleicht noch ein Schnapsperl?

Für die Verdauung ein 2cl Stampertl

Obstler	2,70
Marille	2,90
Williamsbirne	2,90
Haselnuss	2,80
Enzian	2,90
Wacholder	2,90
Grappa	4,60
Zirbenschnapserl	2,70
Jägermeister	3,00
Fernet Branca	3,00
Averna auf Wunsch mit Zitrone	3,00
Ramazotti	3,00

Eine größere Auswahl an Spirituosen finden sie in unserer Barkarte.