

Der Küchenchef empfiehlt

EUR

Schaumsüppchen von Frischen Pfifferlingen mit Sahnehäubchen	5,20
Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel	21,00
Schweinsmedaillons auf Pfifferlingrahm, dazu Bunte Nudeln	24,50
<u>"Bauern Cordon bleu"</u> Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Paprika und Käse dazu Pommes	14,50
<u>„Kürbiskernschnitzel“</u> Schweineschnitzel in Kürbiskernpanade mit Gem. Salat	14,50
<u>Verschiedene Salatschüsseln zur Sommersaison</u>	
Bunter Blattsalat mit gerösteten Pfifferlingen und Speckstreifen	15,50
<u>„Steirischer Backhendlsalat“</u> Gebackene Hühnerkeulen an knackigen Blattsalaten mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	17,30
<u>Salatschüssel „Indien“</u> Gemischte Blattsalate mit Putenwürfel in Curry mit Joghurtmarinade	15,80
<i>Frische Erdbeeren</i> mit Sahne oder Bauernjoghurt von Stefan Fitz vom „Wiißtännlihof“	7,50