

Kleine Speisekarte



Sehr geehrter Gast!

Wir bieten Ihnen täglich unser frisches und ausgewogenes Mittagsmenü und einige „a la carte“ Gerichte aus unserer Speisekarte an

Wir Freuen uns das Sie hier sind!



Liebe Gäste,

Mir ist es ein großes Anliegen dass Sie sich bei uns wohl fühlen und Ihren Besuch in vollen Zügen genießen können.

Mir wie auch meinem Küchenchef Wolfgang Silber, legen bei unseren Gerichten sehr grossen Wert auf frische und regionale Produkte.



Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind. Haben Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen, zögern Sie nicht mich oder meine Mitarbeiter zu fragen!

Ich hoffe, dass es Ihnen bei uns gefällt und wünschen Ihnen eine schöne Zeit.

Christian Lampert
Geschäftsführer



Zum Ufwärma

Bier-Brot Suppe mit Speck (A)	05,50€
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle oder Brätspätzle (A,C,G)	04,90€
Tomatensuppe mit Croutons (A)	05,20€

Kalte Küche

Kleiner Jausenteller mit Speck, Schinken, Faschiertem, Kaminwurzel, Bergkäse, Tilsiter, Oliven, Essiggurken, Pfefferoni, Brot (C,M)	12,90€
--	--------

Essen ist die Erotik des Alltags



Salöt

Gemischter Salat mit Hausdressing (M)	05,10€
Rindfleischsalat mit Blattsalat, Brot (M)	11,70€
Backhendlsalat mit gemischtem Salat, Kürbiskernöl (A,C,G)	12,80€
Wurstsalat Garniert mit gemischtem Salat (M)	09,90€
Lumpensalat Garniert mit gemischtem Salat (M,G)	10,90€

Fleischlos

Käsespätzle mit „Sura Käs“ mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G)	13,50€
Käsespätzle ohne „Sura Käs“ mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G)	12,50€
Ofenkartoffel mit Marktgemüse, Sauerrahm (G)	10,80€



Zum satt wörra

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren (A,C,G)	12,80€
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren (A,C,G)	15,80€
Kalbsbratwurst mit Pommes, Zwiebelsauce (A,M)	09,90€
Spare Ribs mit Ofenkartoffel, Marktgemüse, 2x Dip (A,M)	13,80€

Was die Liebe für die Seele ist, das ist der Appetit für den Leib. Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert. Essen, Lieben, Singen, Verdauen sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.



Burger

Hamburger	11,40€
mit Rinderhack, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burger Sauce (A,C,M,G)	
Cheeseburger	12,40€
mit Rinderhack, Tilsiter, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	
Hot Burger	12,40€
mit Rinderhack, Pfefferroni, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, scharfe Sauce, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	
Rösti Burger (Vegi)	11,70€
mit Kartoffelrösti, Marktgemüse, geschmorten Kräuterzwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,M)	

Wahlweise servieren wir Ihnen zu jedem Burger
Pommes, gemischten Salat oder Kartoffel-Wedges

Ob wir nun vom persönlichen kulinarischen Glück sprechen oder
man eine selbst erlebte Burger-Anekdote zu erzählen weiß, die mit
einem Happy End versehen war: Burger machen glücklich! Also ist
es ja wohl naheliegend, dass sie auch Glück bringen.



Für die Klenna

Kinder Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup (A,C,G)	06,90€
Kinder Burger mit Rinderhack, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C)	07,90€
Krakenwürstle mit Spätzle, Bratensauce (A,C,G)	06,90€

Kinder wollen nicht das beste der Welt. Sie wollen das beste ihrer Eltern

Zum Drübastreua

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne (A,C,G)	4,90€
Hausgemachter Tassenkuchen mit Früchten garniert (A,C,G)	5,40€

Das leben ist ungewiss, Essen wir den Nachtsch zuerst



Allergeninformationsverordnung

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/
Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne
Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.
1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV)
und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr.
175/2014 ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, gemäß Anhang II der LMIV anzugeben
(„Allergeninformation“). Als solche Stoffe gelten alle in Anhang
II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie
Zutaten und Ver- arbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in
Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei
der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels ver-
wendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im
Enderzeugnis vor- handen sind und die Allergien und
Unverträglichkeiten auslösen.

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucherinnen/
Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch
Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die Information kann
in mündlicher oder schriftlicher Form gegeben werden.

Die vorliegenden Beispiele für die Weitergabe der Information
in schriftlicher Form sollen die praktische Umsetzung der
Verpflichtung zur Allergeninformation für die
Unternehmerinnen/Unternehmer erleichtern und gleichzeitig
ein hohes Maß an Klar- heit für die Endverbraucherinnen/
Endverbraucher gewährleisten.

In der nachfolgenden Tabelle ist eine Zuordnung zwischen den
in Anhang II LMIV genannten Stoffen und Erzeugnissen und

einer Kurzbezeichnung bzw. einem Buch- stabencode dargestellt. Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes. Wird die Kurzbezeichnung verwendet, ist z. B. in einer Fußnote klarzustellen, dass es sich um eine Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung handelt

Werden Buchstabencodes verwendet, so wird die unten genannte Zuordnung eingehalten, um Missverständnisse auszuschließen. Eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buch- stabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht, ist an gut sicht- barer Stelle und deutlich lesbar angebracht oder zur Verfügung gestellt. Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Speisekarte direkt vermerkt sein. Die Nähe zwischen Legende und Buchstabencode muss so gegeben sein, dass eine zeitgleiche Information möglich ist.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	gluten haltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere