

Speisekarte:

Suppen:

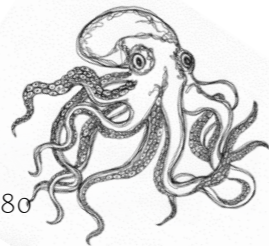
Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel € 3,50
Kürbiscremesuppe - Kernöl - Chips € 4,90

Aperitif:

Peda Cola - Prosecco 0,1l € 3,90
Beer Buddies - Ur-Märzen 0,33l € 3,90
Lillet - Wild Berry - Beeren 0,3l € 4,80
Rosaria „Rosalie“ ein Spritzer wie noch nie 0,3l € 3,90

Vorspeisen:

Variation von der Garnele & Jakobsmuschel
Kürbisfond - Tomaten - Zucchini-Gemüse - € 11,80



Hausgemachter Erdäpfelrösti

Lungauer Eierschwammerl - Petersiliencreme - Kräutersalat € 9,20

Fisch:

Gegrilltes Bio- Lachsforellenfilet

mediterranes eingelegtes Kürbis-Gemüse - Pomme viola € 18,90

Weißwein offen:

2018 GV Fuchs / Donaubaum / Wachau 1/8l € 3,60
2018 Zweigelt Rose / Holzapfel / Wachau € 3,90
2018 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 3,90
2018 Rotgipfler / Reinisch / Thermenregion € 3,80

Vegetarisch:

Prima Eierschwammerlgulasch

Semmelknödel - Sauerrahm € 12,90

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Tomaten - Zucchini - Gemüse - Zitronenverbene € 11,50



Alle Preis Angaben inkl. MwSt.

Allergien sowie Unverträglichkeiten
klären Sie bitte mit unserem
Serviceteam!

Regeln die wir immer beachten sollten:



**1 Meter Abstand – Kein Handschütteln – Mundschutz tragen -
Hände häufig waschen – Niesen & Husten ins Taschentuch!!**

Fleischiger Genuss:

Salt im Bocca:

Gegrillte Schweinefilet - Salbei & Speck umwickelt - Heidelbeeren -
Eierschwammerl-Risotto - gemischter Salat € 17,50

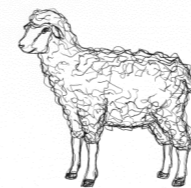
Rosa gebratene Beiriedschnitte

Jungzwiebel - Pilze - hausgemachte Cavatelli -
Zwiebeljus € 24,50

Das Beste vom Lungauer Bio-Lamm:

Lungauer Schafaufbratln (Brust, Rücken, Schlägel)

Bunte Eachtling - Krenkoch - Granat - Kräuter -
Kalter Krautsalat € 19,80



Geschmorte Lammstelze in Buttermilch

Mangold - Butternuß-Kürbis - Langer Pfeffer -
Thymian - Speckkartoffeln € 18,90

Edis Lammpflanzerl (Faschierte Laibchen):

Ratatouille Gemüse - Olivenpüree - gemischter Salat € 16,50

Rotwein offen:

2018 Blauer Zweigelt / Netzl / Göttelsbrunn 1/8l € 3,60
2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 3,90
2018 Bio- Blaufränkisch / Braunstein / Purbach 1/8l € 3,90

Süßer Genuss:

Lauwarmer Schokotarte & Schokoeis

Heidelbeeren - Topfenschaum - Nuss-Hippe € 8,20

Eispalasinke - Vanilleeis - Schoko- Obers € 6,50

Heiße Liebe - Himbeeren - Vanilleeis € 5,60

Verschiedene hausgemachte Torten € 3,00

Vorschau:

*Das Beste vom
Federvieh*

09.10 – 05.11.2020

Traditionelle

Wildwochen

06.11. – 08.12.2020

*„Genießen macht
glücklich“*

Zum Edi
LANDGASTHAUS



Flaschen Weine Weiß:

2005 Solist der Andere / Kirchm. € 28,50
2019 GV / Ott / Fass 4 / Wagram € 29,80
2019 Feders. / Rotes Tor. / Hirzberger € 38,20
2018 Rotgipfler / Rasslerin / Krug € 27,80
2016 Riesling Bio / Schmidl / Wa. € 34,50
2019 Wiener G. Satz / Wieninger € 29,80
2018 GV / Hirsch / Kamptal € 27,50
2019 Weißb. / Reserve / Dürnberg € 28,20

Flaschen Weine Rot:

2018 Rosso Veneto / Negrar / Valp. € 23,20
2018 Rioja / Remondo / Spanien € 29,80
2014 Liatiko / Merlot / Silva / Kreta € 30,80
2016 Cab. Sauv. / Pfneisl / Bgld. € 29,80
2017 Q2 Cüvee / Gager / Bgld. € 28,50
2015 Pinot Noir Bio / Preis. / Gols € 52,20
2014 Blauf. / Krutzler / Bgld. € 39,50
2018 Bio-Blauf. / Braunstein / Bgld. € 23,90
2011 Pannobile / Renner / Gols € 45,50
2018 Zweigelt / Unt. Reeb / Bgld. € 28,20

WIR KAUFEN UNSERE PRODUKTE:

FLEISCH: PIBER ST. LEONHARD & RIEPL GALLNEUKIRCHEN

FISCH: AISTAL HAIDER ODER BIO-BETRIEB EISVOGEL MOLLN

GEMÜSE: SAMHABER LINZ & EIGENER KRÄUTERGARTEN

BROT & GEBÄCK: REISINGER & KIESENHOFER GUTAU

EIER: BIOHOF-KIESENHOFER GUTAU

ÖL: MÜHLVIERTLER RAPSÖL

ALLE WEITEREN PRODUKTE VOM TRANSGOURMET LINZ

(BIO-VONATUR & COOK -GOURMET)

MAIRINGER SAFT: WARTBERG

BIER: FREISTÄDTER & BAU UNION

Unsere Klassiker:

**Schweizer Steak (Schwein) mit
Rahm und Paprika belegt, dazu
Pommes frites und gem. Salat
€ 13,80**

**Wiener Schnitzel (Schwein) mit
Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln und gem.
Salat € 11,40**

**Steirisches Cordon Bleu (Pute)
mit Emmentaler und Speck
gefüllt, dazu Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln und gem.
Salat € 13,60**