

Fondue Chinoise

(Kräftige Rindsuppe)

Auf Vorbestellung

So funktioniert's:

Wählen Sie Ihre Fondueplatte für 2 Personen. Dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, Brot, Gemüse und eine Beilage nach Wahl!

Natürlich können Sie beliebig viele Beilagen (mit Aufpreis) wählen.

Gemischte Fleischplatte € 32

Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet

Rinderfiletplatte € 36

Schweinefiletplatte € 30

Hühnerfiletplatte € 30

Vegetarische Platte € 27

Gemüsefond, Geräucherter Tofu, Gemüse

Die Fondue Preise gelten pro Person.

Wählen Sie Ihre Beilage

(Eine Beilage im Preis inkludiert, jede weitere € 4,5)

Pommes frites

Steak fries

Petersilkartoffeln

Reis

Risi Pisi

Risotto

Saucen

Bei jedem Fondue-Set (für 2 Personen) wird eine Saucenvariation aus 5 verschiedenen Saucen serviert:

Cocktail, Curry, Barbecue, Sweet Chili, Knoblauch

Vorspeise

Beef Tartar – Avocado – Wachtelei	100g	<i>ACMO</i>	€ 13,9
	200g		€ 23,9
Gegrillte Garnelen – Erbsenpüree – Parmesanchips		<i>BG</i>	€ 13,5

Salat

Steirischer Backhendlsalat		<i>ACGO</i>	€ 14,9
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		<i>O</i>	€ 13,9
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		<i>ADO</i>	€ 18,9
Kartoffel-Vogersalat		<i>MO</i>	€ 5,1
Kleiner gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 5,1
Großer gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 7,5

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (LMO).

Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		<i>ACGL</i>	€ 5,5
Klare Rindsuppe – Frittaten		<i>ACGL</i>	€ 4,9
Knoblauchcremesuppe - Croutons		<i>AGLO</i>	€ 6,5

Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (A) zu den Gerichten. Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2)

Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkartoffeln	<i>ACG</i>	€ 16,9
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Vogerlsalat	<i>ACGMO</i>	€ 17,9
Altwiener Schnitzel von der Beiried Kartoffelsalat – Preiselbeeren	<i>ACGMO</i>	€ 22,5
Filetspieß vom Rind und Schwein – Pommes frites – Gemüse	<i>GL</i>	€ 26,5
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	<i>AGLO</i>	€ 27,9
Filetsteak vom Rind – Rosmarinkartoffeln	<i>GLO</i>	
Grillgemüse – Pfeffersauce	Lady's Cut 180 g	€ 29,9
	Gentleman's Cut 250 g	€ 35,9
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	<i>ALMO</i>	€ 23,9
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni Pommes frites – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 18,5
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Prosciutto – Petersilkartoffeln – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 19,5
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	<i>GL</i>	€ 17,5
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 15,5
Hirschragout – Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 17,9
Geröstete Leber „Art des Hauses“ – Petersilkartoffeln	<i>ACGLO</i>	€ 15,9

Fisch

Gebratenes Zanderfilet – Petersilkartoffeln – Gemüse	<i>ADGLO</i>	€ 22,9
Saiblingsfilet – Petersilkartoffeln – grüner Salat	<i>ADO</i>	€ 25,9

Vegetarisch

Käsespätzle – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 16,9
Risotto – Jungzwiebel – gehobelter Parmesan – Rucola	<i>GLO</i>	€ 16,9

Vegan

Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Rucola	<i>AO</i>	€ 16,9
Wintergemüsegröstl – Kürbis – Kartoffel – Tofu - Rucola	<i>FLO</i>	€ 16,9

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 9,9
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 8,9
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	<i>G</i>	€ 9,9

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	<i>ACG</i>	€ 6
Schokokuchen – Schokomousse – Kirschen	<i>ACFGO</i>	€ 10,5
Lebkuchenschmarrn – Apfelmus	<i>ACGH</i>	€ 9,5