

# Fondue Chinoise

(Kräftige Rindsuppe)

Auf Vorbestellung

So funktioniert's:

Wählen Sie Ihre Fleischplatte 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.

<b>Gemischte Platte</b>	<b>€ 31</b>
Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet	
<b>Rinderfiletplatte</b>	<b>€ 35</b>
<b>Schweinefiletplatte</b>	<b>€ 29</b>
<b>Hühnerfiletplatte</b>	<b>€ 29</b>
<b>Vegetarische Platte</b>	<b>€ 27</b>
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>ACGMO</i>	€ 14
	200g		€ 24
Carpaccio vom Rind – Bärlauchpesto – Parmesan – Rucola		<i>GO</i>	€ 14

## Salat

Steirischer Backhendlsalat		<i>ACGO</i>	€ 15
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		<i>O</i>	€ 14
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		<i>ADO</i>	€ 19
Kartoffel-Gurkensalat		<i>MO</i>	€ 5
Kleiner gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 5
Großer gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 8

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

## Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		<i>ACGL</i>	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten		<i>ACGL</i>	€ 5
Bärlauchcremesuppe – Croutons		<i>AGLO</i>	€ 7

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

# Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln	<i>ACG</i>	€ 17
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat	<i>ACGMO</i>	€ 18
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 19
Altwiener Schnitzel von der Beiried Kartoffelsalat – Preiselbeeren	<i>ACGMO</i>	€ 23
Filetspieß vom Rind und Schwein – Pommes frites – Gemüse	<i>GL</i>	€ 27
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	<i>AGLO</i>	€ 28
Filetsteak vom Rind – Rosmarinkartoffeln	<i>GLO</i>	
Grillgemüse – Pfefferrahmsauce	Lady's Cut Gentleman's Cut	180g 250g
		€ 30 € 38
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	<i>ALMO</i>	€ 24
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni Pommes frites – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 19
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Prosciutto – Petersilkkartoffeln – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 20
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	<i>GL</i>	€ 18
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 16
Hirschragout – Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 18

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet – Bärlauchrisotto	<i>ADGO</i>	€ 23
Saiblingsfilet – Petersilkkartoffeln – grüner Salat	<i>ADGO</i>	€ 26

## Vegetarisch

Ravioli – Büffelmozzarella – Kräuter Bärlauchpesto – gehobelter Parmesan	<i>ACGO</i>	€ 18
Geröstete Knödel – Ei – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 16
Bärlauchrisotto	<i>GO</i>	€ 17

## Vegan

Bärlauchnudeln – Rucola – Pinienkerne – Tomaten	<i>AHO</i>	€ 17
Kichererbsen-Gemüse-Curry – Reis	<i>FL</i>	€ 17

## Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 10
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 9
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	<i>G</i>	€ 10

## Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	<i>ACG</i>	€ 6
Schokokuchen mit flüssigem Kern Beerenröster – Schokomousse	<i>ACFGO</i>	€ 11
Topfen-Joghurt-Mousse im Glas – Mangopüree	<i>GO</i>	€ 10