



# RESTAURANT WEINGARTL

## Vorspeisen

*Feine Haxerl-Sulz* € 6,80  
(roter Zwiebel , Kürbiskernöl)

*Vorspeisenteller gross oder klein* € 11,50  
(Auswahl unserer kalten Schmankerl) € 8,70

## Suppen

*Rindsuppe mit Frittaten* € 3,70

*Rindsuppe mit Kaspressknödel* € 4,60

*Suppe der Saison*



# RESTAURANT WEINGARTL

## Hauptspeisen

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Surf and Turf<br/>( Rinderfiletsteak mit Riesen Garnele , Rosmarin Kartoffel )</i>                         | <i>€ 32,00</i> |
| <i>Hausgemachte Kräuter-Ravioli<br/>( Rote Rüben Schaumsauce , Parmesan Chips )</i>                           | <i>€ 12,80</i> |
| <i>Gebratenes Lachsfilet auf Kräutersauce<br/>und Frühlingsrollen</i>   | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Oma´s Schweinsschnitzel , im Schmalz gebacken<br/>( Erdäpfel – Vogerl Salat )</i>                          | <i>€ 11,50</i> |
| <i>Steirischer Hühnersalat ( gebacken oder gebraten )<br/>( Kürbiskernöl, Kürbiskerne )</i>                   | <i>€ 9,80</i>  |
| <i>Riesengarnelen ( Black Tigergarnelen ) auf Blattsalat<br/>( Honig-Senf Mayonnaise, Knoblauchbaguette )</i> | <i>€ 17,20</i> |
| <i>Gemüse Wok , Soja Geschnetzeltes , Wildreis</i>  | <i>€ 10,80</i> |
| <i>Geschmorte Maishuhnkeule<br/>mit Morchel-Rahmnudeln, Gemüse</i>  | <i>€14,80</i>  |



# RESTAURANT WEINGARTL

## Desserts

*Duett von dunkler und heller Schokolademousse  
mit frischen Früchten* € 6,30

*Grießflammerie mit frischen Erdbeeren* € 5,20

*Gefüllte Schokokugel  
( mit Apfelchutney , Vanilleeis ,Lebkuchenstreusel )* € 6,20

***Gerne bereiten wir für Sie auf Vorreservierung ein  
mehrgängiges Überraschungs- Menü, welches aus unserer  
Speisekarte sowie dem aktuellen Tagesangebot  
zusammengestellt wird, zu.***

***Guten Appetit und vielen Dank.  
Das Weingartl Team.***

## Speisen

Dienstag bis Freitag bieten wir mittags [zwei 2-gängige Menüs](#), eines davon vegetarisch, sowie verschiedene Mittagsangebote, abends Speisen a la Carte sowie zusätzlich das Saisonmenü des Monats.

Samstag Mittag bereiten wir ein [dreigängiges Menü](#), verschiedene Mittagsangebote, abends Speisen a la Carte sowie zusätzlich das Saisonmenü des Monats.



# RESTAURANT WEINGARTL

## KENNZEICHNUNG ALLERGENER INHALTSSTOFFE

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamu oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ausgenommen**
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
  - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **außer**
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
  - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer** Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse