

Empfehlungen der Woche

Salatteller "Alpe Adria" € 22,50

5 Stück gegrillte Garnelen auf bunten Blattsalaten
gehobelte Karotten, Gurkenscheiben, Rispentomaten
Oliven-Balsamico-Dressing, warmes Knoblauchbrot

Calamari – gegrillt € 24,80

würziges Knoblauch-Baguette und Grüner Salat

Piccata Milanese € 23,80

(Gebackenes Hühnerfilet in der Käsekruste)
mit Spaghetti auf Tomatensauce + Grüner Salat

WOK € 19,50

Geschnetzeltes vom Hühnerbrüstchen
Curry-Kokosrahm-Sauce | Basmatireis | Gemüse

WOK vegetarisch € 16,80

wie oben – jedoch ohne Fleisch

Knödel

vom „Hokaido-Kürbis aus eigenen Anbau“ € 17,80

braune Butter | griebener Mölltaler Almkäse | grüner Salat

Dessert – Empfehlung

Zweierlei vom € 7,40

hausgemachten Eis

(After-Eight und Marille)

mit Schlagobers und frischem Obst - 3 Kugeln)

Unsere Getränke-Empfehlung

APERITIF

1 Fl. Piccolo Sekt
2 Gläser Sekt
(gerne auch mit
Holundersirup)
€ 8,50 · 0.20 l

Rosé Raspberry gespritzt
Rosewein gespritzt –
mit ganzen
Waldbeeren
€ 6,50 · 0.25 l

Johanna
Goldmelissensaft mit Aperol
€ 5,50 · 0.25 l

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Holunderblütensaft
Kräutersaft
Haus-Cola (aus Cola-Kraut)
Goldmelissensaft
€ 4,20 · großes Glas 0.40

schwarzer
Holunderbeerensaft
Minzensaft

Vielleicht etwas Warmes ?

Haus-Tee
Kräutertee-Mischung aus eigenem Anbau mit Holundergelee
€ 5,40
1 Kanne = 2,5 Tassen

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Bitte werfen Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte

1/8 Kremser
Sommerfrischer
€ 4,20 · Winzer Krems - NÖ

1/8 Kremser
Sommerfrischer Rosè
fruchtig und mild
€ 4,20 · Winzer Krems - NÖ

1/8 Golser Zweigelt
ein nicht ganz trockener
Rotwein
€ 3,80 · Gols, Burgenland

Vorspeisen & kalte Küche

Gekräutertes

Rinds-Carpaccio

garniert mit Parmesan,
Blattsalate, Knoblauchbrot

€ 15,20

Brettl-Jause

Speck, Haussalami, Leberwurst,
haus-eingelegtes Sauergemüse,
selbstgebackenes Brot,
Butter, Käse

€ 17,50

Salate



Herzl - Salat

Gegrillte Hühnerbrust
mit Käse überbacken auf
hausgemachtem Schwarzbrot,
mit Knoblauchbutter,
Grüner Salat mit Kernöl

€ 17,50

Salatteller „Nockberge“

gebackenes Hühnerfilet in
der Kürbis-Körndlkruste, auf
bunten Salaten
dazu Knoblauchbaguette

€ 17,50

Grüner Salatteller

€ 6,20

Gemischter Salat

€ 7,50

Kleiner

Gemischter Salat

€ 6,20

Aus dem Suppenkessel

Tagessuppe

Rindsuppe

mit hausgemachten
Kräuterfrittaten

€ 5,80

Knoblauchrahmsuppe

mit gerösteten
Weißbrotroutons

€ 6,50

Hausgemachte geformete Nudeln

aus frisch gemahlenem Dinkel-Vollkorn

Kärntner Kasnudeln (3 Stück)

Gefüllte Teigtaschen mit
Erdäpfel und Bauerntopfen,
Braune Minze, Kerbelkraut
und Zwiebschmalz,
Grüner Salat

€ 17,80

Kletzennudel eine typische Kärntner Süßspeise (2 Stück)

mit Honigschmalz, Zimt und Zucker
(Kletzen oder „Kloatzn“ sind
getrocknete Birnen)

€ 14,80

“Bei uns wird Vieles
selbst gemacht und verwenden
wir so wenig wie möglich
Fertigprodukte”

Aus der traditionellen "Perauer-Küche"

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites oder
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
€ 18,50

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites oder
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
€ 20,50

Gebackene Hühnerbrüstchen
in der Kürbis-Körndlkruste,
Petersil-Erdäpfel,
Gurken-Dill- Ragout
€ 19,50

Haus-Pfandl
Rahmgeschnetzeltes
von Schwein und Hendl,
hausgemachte Spätzle mit Käse
überbacken, kleiner Salat
€ 20,50

Zwiebelrostbraten
in Rotwein-Zwiebelsauce,
knusprig gebackene Röstzwiebel,
hausgemachte Spätzle,
Speckbohnen
€ 25,80

Grillteller
Ausgesuchte Stücke
von Rind, Schwein und Huhn,
gebratene Speckstreifen,
Kräuterbutter, Pommes frites,
buntes Gemüse, kalte Grillsauce
€ 24,80

Perauer-Hausplatte
für 2 Personen

Gustostückerln vom Rind,
Schwein und Huhn
gegrillt und gebacken, Speckstreifen,
Kräuterbutter, Pommes frites,
Erdäpfelgebäck, Basmatireis,
mediterranes Gemüse, gebackene
Champignons, verschiedene Saucen
€ 52,00

Unsere Gerichte servieren wir
auf Wunsch
auch als "kleinere Portionen"
(der Preis verringert sich
um € 1,50 bis € 2,50)

Desserts

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Waldbeeren,
Mandeln und Sahne

€ 8,50

Nuss-Knacker

Vanilleeis, Nüsse, geröstete
Mandelsplitter, Karamell-Sauce
und Sahne

€ 8,50

Rumtopf

Vanilleeis, haus-eingelegte
Rumtopf Früchte, Sahne

€ 8,50

Eiskaffee

verrührt

€ 7,80

Eisreindling

hausgemachtes Eisparfait,
Nusskrokant, Zimt,
warme Waldbeeren und Sahne

€ 8,50

Affogato

Espresso auf einer Kugel Eis
und Sahne

€ 5,10

Mohr im Hemd Mandel-

Schoko-Gugelhupf Vanilleeis,
Schokosauce, Sahne

€ 8,50

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokosauce und
gerösteten Mandelsplittern

€ 7,50

Apfelstrudel

mit Sahne und auf Wunsch
mit Vanilleeis

€ 6,20

Kletzennudel (2 Stück)

€ 14,80

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus

€ 15,80

**Für weitere Desserts
fragen Sie bitte nach
unserer Dessertkarte**