

Wirtshaus

„Die Goldene Au“

Unsere Suppen

Zum Sattwerden	4,80 €
und als Vorspeise	2,80 €

Erdäpfelsuppe mit Speck, Kürbiskernen
und Kernöl

Rindssuppe mit Frittaten und Gemüsestreifen

Kadoffelsuppe mit Worscht und Speck

Rinderbrüh „nach Art des Hauses“

(mit Flaasch, Gmies und Klößchen)

Auch Gsundes schmeckt guát!- Unsere Salate

Steirischer Backhendlsalat

Feldsalat mit Backhendl in Kürbiskernpanade
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Essig-
Öldressing und Kernöl

€ 9,50

Salatschüssel „Kärntner Land“

Bunter Blattsalat mit knusprig gebratenem Speck,
Hendlstreifen und Kukuruz, in Sauerrahmdressing

€ 8,90

Was Grienes von der Au

Eine Schüssel Grienes mit paniertem Handkäs,

Schmand und Musik € 7,90

Salat mit in Leinsamen gebratenem Ziegenkäse

dazu Honig-Senf-Schmand € 8,90

Wenn's ihr zum Hauptgericht noch einen

Beilagensalat mögt, dann kost's €1,50 mehr!

Selbstverständlich reichen wir Ihnen zu unseren Suppen,

Salaten und Jausenbrettln ein gemischtes Gebäckkörperl!

Servus in Österreich - Hauptgerichte

Alpenpfännchen

Butterspätzle mit Speck, Zwiebeln, Champignons
und Bergkäse gratiniert € 7,90

Wiener Backhendl

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat € 8,90

Halbes Brathendel (wie früher)

mit Pommes € 7,90

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln € 8,50

Fiaker-Gulasch

Rindergulasch mit hausgemachtem
Serviettenknödel, Spiegelei und Gewürzgurke
und einem Wienerle €8,90

Tiroler Gröstl

Bratkartoffeln mit gebratenem Fleisch, Zwiebel,
grünen Bohnen und Spiegelei mit Gewürzgurke
€7,90

Gekochtes Rindfleisch

mit Krensoße und Röstkartoffeln
€ 9,50

Szegediner-Gulasch

hausgemachtes Schweinegulasch mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln dazu Sauerrahm € 8,50

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Butterspätzle € 9,90

Ei gude wie in Hessen

Frankfurter Grie Soß

mit 2 gekochten Eiern und Butterkadoffeln

€ 5,40

„Gießener“ Geschnetzeltes vom Kalb

mit 8 Kräutern, Frühlingszwiebeln,

Ebbelwoi und Rahmsauce dazu Butterspätzle

€ 9,90

Kasslerkotlett mit Sauerkraut

und Petersilienkadoffeln

€ 8,90

Bellschuh

Hackbraten auf Rahmsauce

mit Speckbohnen und Bratkadoffeln

€ 7,90

Sauguat unsere Schnitzel

Jägerschnitzel

mit Pommes

€ 8,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat

€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes, Preiselbeeren

und frittiertes Petersilie

€ 13,90

Zigeunerschnitzel

mit Kroketten

€ 8,50

Zwiebelschnitzel

mit Bratkadoffeln

€ 8,50

Tiroler-Schnitzel

mit Champignons, Speck, Zwiebeln und

Bergkäse überbacken dazu Rahmsauce und Butterspätzle

€ 9,20

Frankfurter - Schnitzel

mit Grie Soß und Bratkadoffeln

€ 8,90

Von der Süd-Amerikanischen Weide auf unseren Grill

220 Gramm

320 Gramm

Rumpsteak

mit Zwiebel-Rotweinsauce dazu Bratkadoffeln

€ 14,90

€ 18,90

Rumpsteak mit Rucola

und frischem Parmesan dazu
Balsamicocreme und Rösti

€ 14,90

€ 18,90

Rumpsteak ohne ebbes

außer was Grienem

€ 13,90

€ 17,90

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes

€ 14,90

€ 18,90

Worschd und Käsbrote

Schinkenbrot mit ebbes dabei € 4,50

(Schinken roh oder gekochter Schinken)

Käsbrot mit ebbes dabei € 4,50

Handkäs mit Musik

und ebbes dabei € 4,40

Schmalzbrot mit NIX dabei € 2,90

Jausnbrote

Liptauerbrot und was dazua € 3,50

Bratenbrot mit frischem Kren

und was dazua € 4,50

Brot mit Verhackertem

und was dazua € 3,90

Unsere Hausspezialitäten

Hausmacher Worschd Platte

von allem ebbes

für anen € 7,90

für zwor € 15,50

Brettl so wie es der Chef gern mog!!

quer durchs Land aber immer was guats aus dem
Kärntnerland dabei

für anen € 8,90

für zwor € 16,50

Käs-Brettl

von allem aus beiden Ländern

für anen € 7,90

für zwor € 15,50

Das Beste zum Schluss

<u>Kaiserschmarrn</u> mit Zwetschgenröster	€ 6,90
<u>Apfelstrudl</u> mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,40
<u>Apfelpfannkuchen</u> mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,90
<u>Eis Parfait</u>	
(Fragst einfach die Küchenchefin)	€ 4,40

Schluss !!!!!

PS.: Uffgepasst doch noch **net Schluss** kimmt jo erst noch die Getränkekarte, und dann noch eine Mitteilung.

An all unsere Gäste, weil das hier musste mir rinschreiwe:

Verehrte Gäste,

seit Oktober 1998 gilt die „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“.

Für uns bedeutet diese Zusatzverordnung, dass wir die Zusatzstoffe in unserer Speisekarte kenntlich machen müssen.

Da wir aber keine Speisekarte wollen, die nur aus Fußnoten und Sternchen besteht, haben wir hier für Sie alle Zusatzstoffgruppen aufgeführt.

Sollten Sie gegen eine Gruppe, die nachfolgend angegeben ist allergisch sein, so lassen Sie uns das bitte wissen.

Wir werden garantiert etwas Passendes oder anderes für Sie finden!!

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- mit Schwefeldioxid
- mit Milcheiweiß
- Chinin haltig
- mit Süßmitteln
- gewachst
- mit Schwärzungsmitteln
- mit Phosphat
- mit Taurin - koffeinhaltig

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und netter Bedienung.

Änderungen in der Küche bleiben der Chefin vorbehalten.