

Speisekarte - Menu

Hausgemachte Suppen - Homemade soups

Klare Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L) € 4,60

Bouillon with sliced pancakes

Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel (A,C,G,L) € 5,40

Bouillon with cheesedumplings

Knoblauchcremesuppe mit Weissbrots croutons (A,G,L) € 4,60

Cream of garlic soup with croutons

Salat - Salad

Salatteller mit gegrillten Putenstreifen (G,O) € 13,70

Mixed salad with grilled turkey

Steirischer Backhendlsalat (A,G,O) € 13,70

Styrian salad with fried chickenfilets

Salat vom Buffet (G,M) € 5,10

Salad from the buffet

Wirtshaus-Klassiker - Classics

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (A,C,G)

€ 15,90

Viennese schnitzel of pork with parsley potatoes

Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln (A,C,G)

€ 16,90

Viennese schnitzel of turkey with parsley potatoes

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

€ 16,90 (A,C,G)

*Cordon bleu of pork (filled schnitzel with cheese and ham)
with parsley potatoes*

Tafelspitz mit Semmelkren und Röstkartoffeln (A,C,G)

€ 18,50

Tafelspitz with bread horseradish and roast potatoes

Vom Grill und aus der Pfanne - Grilled dishes

Goisererhofplatte für zwei Personen

*(Rind, Schwein, Pute) Grillgemüse, Pommes, Kroketten, Reis,
Pfeffersauce, gebackene Zwiebelringe, Grillwürstel
und Kräuterbutter (A,C,G,L)*

€ 46,00

Grill plate for two (beef, pork, turkey)

*mixed grilled vegetables, french fries, croquettes, rice, creamy pepper sauce,
onionrings, grilled sausage and butter with herbs*

Grillteller (Rind, Schwein, Pute) Grillgemüse, Pommes,

Grillwürstel und Kräuterbutter € 18,20 (A,C,G)

*Mixed grill (beef, pork, turkey), grilled vegetables, french fries, grilled sausage
and butter with herbs*

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce

und Spätzle € 17,90 (A,C,G,L,O)

Grilled pork filet with creamy pepper sauce and homemade noodles

Fischgericht - Fish dishes

Zander-Filet gebraten in Knoblauch-Mandel-Butter
mit Kartoffeln und gegrillten Paprikastreifen (A,D,H,O)

€ 16,20

Pike perch grilled in garlic-almond-butter with potatoes and pepper strips

Vegetarische Speisen - Vegetarian dishes

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G,L)

€ 12,90

Cheese noodles with roasted onions

Tagliatelle in Parmesansauce mit Ruccola und Grilltomaten (A,C,G,L,O)

€ 12,20

Tagliatelle in creamy parmesan sauce with rocket salad and grilltomatoes

Für unsere kleinen Gäste - For the kids

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes (A,C,G,)

€ 9,10

Viennese schnitzel of pork with french fries

Kinder Grillwürstel mit Pommes € 6,80

Grilled sausage with french fries

Dessert

Schokotörtchen mit weichem Kern und Vanilleeis (A,C,G,H)

€ 7,50

Chocolate cake with vanilla ice cream

Heisse Liebe mit Schlagobers (A,G,H)

€ 7,90

Ice cream with raspberries and whipped cream

Gemischtes Eis mit Schlagobers (A,G)

€ 6,50

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers (A,C,G)

€ 5,50

Applestrudel with whipped cream

Wir bieten bei vielen unserer Speisen, kleine Portionen an. Sollten sie jedoch einen " zusätzlichen Teller " (inkl. Besteck) für´s Teilen einer Portion benötigen, verrechnen wir bei Erwachsenen € 2,00.

*Das Team vom Goisererhof wünscht einen guten
Appetit.*

Getränke

Alkoholfreie Getränke

<i>Fanta, Sprite, Cola, Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,50</i>
<i>Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>3,70</i>

Apfel-, Orangen-, Multivitamin-

<i>oder Johannisbeersaft (O)</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,50</i>
<i>Apfel- oder Orangensaft gespritzt (O)</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,60</i>
<i>Gasteiner Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,60</i>
<i>Gasteiner Mineralwasser still</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,60</i>
<i>Mineral Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Soda</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,00</i>
<i>Soda Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,30</i>
<i>Urntaler Erdbeer, Marille, Mango</i>			
<i>oder Zwetschke</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Hollersaft mit Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Hollersaft mit Soda</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,30</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>1,00</i>

Bier vom Fass (A, O)

<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,10</i>
<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,3 l</i>	€	<i>4,10</i>
<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>3,30</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,10</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	€	<i>4,10</i>
<i>Flasche Gösser alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,10</i>
<i>Flasche Weizen hell alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,30</i>
<i>Flasche Weizen hell</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,30</i>
<i>Flasche Weizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,30</i>

Warme Getränke

Kleiner Brauner	€	3,10
Grosser Brauner	€	4,40
Verlängerter	€	3,60
Cappuccino (G)	€	4,10
Cafe Latte macchiato (G)	€	4,10
Kaffee Hag	€	3,60
Häferlkaffee (G)	€	4,20

Heisse Schokolade (G)	€	4,10
¼ l Glühwein (O)	€	4,80
Weintee (O)	€	4,10

Tee (Früchte, Pfefferminze, Kamille, Assam, Grüner, Kräuter, English Breakfast)	€	3,30
Tee mit Zitrone	€	3,60
Tee mit Rum	€	4,40
Tee mit Schnaps	€	4,40

Spirituosen

Averna	2 cl	€	3,40
Campari Soda	2 cl	€	4,20
Campari Orange	2 cl	€	4,80
Whiskey, Bacardi, Vodka, Gin	2 cl	€	4,10
Whiskey, Bacardi, Vodka, Gin mit Cola oder Orangensaft	2 cl	€	4,60
Bauernobstler aus Altaussee	2 cl	€	3,40
Birnen-, Marillen- oder Zwetschkenbrand			
Zirbengeist aus Altaussee	2 cl	€	3,50

Weine, Sekt und Most (0)

<i>Grüner Veltliner</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€</i>	<i>3,10</i>
<i>Zweigelt</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€</i>	<i>3,10</i>
<i>Gespritzter</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>4,10</i>
<i>Gespritzter süß</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>4,20</i>
<i>Aperolspritzer mit Wein</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>5,30</i>
<i>Aperolspritzer mit Sekt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>5,90</i>
<i>Most</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>2,90</i>
<i>Most gespritzt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>2,30</i>
<i>Most gespritzt</i>	<i>1/2 l</i>	<i>€</i>	<i>4,40</i>
<i>Flasche Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€</i>	<i>25,50</i>
<i>Sekt Piccolo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€</i>	<i>7,50</i>

Allergeninformation gemäss Codex-Empfehlung

<i>Kursbezeichnung</i>	<i>Buchstabencode</i>	<i>Kursbezeichnung</i>	
<i>Buchstabencode</i>			
<i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>	<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>	<i>Sellerie</i>	<i>L</i>
<i>Ei</i>	<i>C</i>	<i>Senf</i>	<i>M</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>	<i>Sesam</i>	<i>N</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>	<i>Sulfite</i>	<i>O</i>
<i>Soja</i>	<i>F</i>	<i>Lupinen</i>	<i>P</i>
<i>Milch und Lactose</i>	<i>G</i>	<i>Weichtiere</i>	<i>R</i>

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.

Gesamte Karte Vorbehaltlich etwaiger Druck-, Satz-, und Tippfehler, welche unbeabsichtigt sind aber passieren können.