

Wildes aus unserer Küche

Hirschragout

mit Spätzle, Pilzen und Speck € 19,80

Hirschbraten

mit Rotkraut und Kürbisknödel € 16,90

Rehragout

mit Serviettenknödel und Broccoli € 19,80

Wildschweinkotelette

mit Kroketten und Speckbohnen dazu Pilzsauce € 22,90



Speisekarte - Menu

Hausgemachte Suppen - Homemade soups

Klare Rindssuppe mit Frittaten € 4,40 (A,C,G,L)

Bouillon with sliced pancakes

Klare Rindssuppe mit Leberknödel € 5,20 (A,C,G,L)

Bouillon with liverdumplings

Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel € 5,20 (A,C,G,L)

Bouillon with cheesedumplings

Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel € 4,90 (A,C,G,L)

Bouillon with meatstrudel

Knoblauchcremesuppe mit Weissbrotdcroutons € 4,50 (A,G,L)

Cream of garlic soup with croutons

Salat - Salad

Salatteller mit gegrillten Putenstreifen € 12,70 (G,O)

Mixed salad with grilled turkey

Steirischer Backhendlsalat € 12,70 (A,G,O)

Styrian salad with fried chickenfilets

Bunter Salatteller mit Schafkäse und Oliven € 12,70 (G,O)

Mixed salad with sheep cheese and olives

Salat vom Buffet € 4,60 (G,M)

Salad from the buffet

Wirtshaus-Klassiker - Classics

*Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln € 14,90/€ 15,90 (A,C,G)*

Viennese schnitzel of pork or turkey with parsley potatoes

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln € 15,90 (A,C,G)

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

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebel € 19,80 (A,C,L,M)

Onion roastbeef with homemade noodles and roasted onions

*Bauern Cordon Bleu vom Schwein natur gebraten, gefüllt mit Speck,
Käse, Zwiebel und Schinken; dazu Petersilienkartoffeln € 15,90 (G,L)*

*Grilled pork filled with bacon, cheese, onions and ham;
served with parsley potatoes*

Rinderbraten (vom Tafelspitz) mit Rotweingemüsesauce,

Speckbohnen und Kroketten € 17,80 (A,L,M)

*Roasted beef with sauce of red wine and vegetable,
served with beans, bacon and croquettes*

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 € 46,00 (A,C,G,L)

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 € 17,90 (A,C,G)

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

Rumpsteak mit Speckbohnen, Pommes, Zwiebelringen

und Kräuterbutter € 24,90 (A,G)

Rump steak with beans, french fries, onionrings and butter with herbs

Spare - Ribs mit Wedges und Dipsauce € 16,90 (C,G)

Spare - ribs with wedges and dip

“ Tagliatta “ Gegrillte Roastbeefscheiben auf Tagliatelle in Pilzsauce,

Speckchips und Schmortomaten € 19,50 (A,C,G,L,O)

*“ Tagliatta “ grilled roast beef on tagliatelle in creamy mushroom sauce bacon and
grilled tomatoes*

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce

und Spätzle € 17,50 (A,C,G,L,O)

Grilled pork filet with creamy pepper sauce and homemade noodles

Fischgerichte - Fish dishes

Zander-Filet gebraten in Knoblauch-Mandel-Butter
mit Kartoffeln und gegrillten Paprikastreifen € 15,90 (A,D,H,O)
Pike perch grilled in garlic-almond-butter with potatoes and pepper strips

Lachsforellen-Filet gebraten
mit Tagliatelle und Tomaten-Gemüse-Ragout € 17,90 (A,C,D,O)
Salmon trout with tagliatelle and tomatoe-vegetable-ragout

Vegetarische Speisen - Vegetarian dishes

Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 12,80 (A,C,G,L)
Cheese noodles with roasted onions

Ofenkartoffel mit Gemüse und Sauerrahm-Dip € 10,80 (G,O)
Baked potatoe with vegetables and dip

Tagliatelle in Parmesansauce mit Ruccola und Grilltomaten € 11,90
(A,C,G,L,O)
Tagliatelle in creamy parmesan sauce with rocket salad and grilltomatoes

Für unsere kleinen Gäste - For the kids

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes € 7,70 (A,C,G,)
Viennese schnitzel of pork with french fries

Kinder Grillwürstel mit Pommes € 5,80
Grilled sausage with french fries

Spätzle mit Sauce € 4,90 (A,C,G,L)
Homemade noodles with creamy sauce

Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster € 12,70 (A,C,G)

(ca, 20 Minuten Wartezeit)

Kaiserschmarren with stewed plums

Eispalatschinke mit Schlagobers fein garniert € 6,80 (A,C,G,H)

Pancake with vanilla ice cream and whipped cream

Schokotörtchen mit weichem Kern und Vanilleeis € 6,90 (A,C,G,H)

Chocolate cake with vanilla ice cream

Heisse Liebe mit Schlagobers € 6,80 (A,G,H)

Ice cream with raspberries and whipped cream

Coup Danmark mit Schlagobers € 6,80 (A,G)

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 4,90 (A,G)

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers € 5,50 (A,C,G)

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 € 1,50.

Das Team vom Goisererhof wünscht einen guten Appetit.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

<i>Fanta, Sprite, Cola, Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,10</i>
<i>Fanta, Sprite, Cola, Spezi</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>5,10</i>
<i>Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,70</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,70</i>
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,50</i>
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>3,50</i>
<i>Apfel-, Orangen-, Multivitamin- oder Johannisbeersaft (0)</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,10</i>
<i>Apfel- oder Orangensaft gespritzt (0)</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,30</i>
<i>Gasteiner Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,40</i>
<i>Gasteiner Mineralwasser still</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,40</i>
<i>Mineral Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,60</i>
<i>Soda</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,00</i>
<i>Soda Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>2,20</i>
<i>Urntaler Erdbeer, Marille, Mango oder Zwetschke</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,70</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>3,40</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>0,70</i>
<i>Bier vom Fass (A, 0)</i>			
<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,80</i>
<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,3 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Zipfer Märzen</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>3,30</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,80</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	€	<i>3,90</i>
<i>Flasche Gösser alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,80</i>
<i>Flasche Weizen hell alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,90</i>
<i>Flasche Weizen hell</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,90</i>
<i>Flasche Weizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,90</i>

Warme Getränke

<i>Kleiner Brauner</i>	€	2,70
<i>Grosser Brauner</i>	€	4,20
<i>Verlängerter</i>	€	3,40
<i>Cappuccino (G)</i>	€	3,80
<i>Cafe Latte macchiato (G)</i>	€	3,80
<i>Kaffee Hag</i>	€	3,40
<i>Häferlkaffee (G)</i>	€	3,90
<i>Heisse Schokolade (G)</i>	€	3,90
<i>¼ l Glühwein (O)</i>	€	4,80
<i>Weintee (O)</i>	€	4,10
<i>Tee (Früchte, Pfefferminze, Kamille, Assam, Grüner, Kräuter, English Breakfast)</i>	€	3,00
<i>Tee mit Zitrone</i>	€	3,30
<i>Tee mit Rum</i>	€	4,40
<i>Tee mit Schnaps</i>	€	4,40

Spirituosen

<i>Averna</i>	2 cl	€	3,40
<i>Campari Soda</i>	2 cl	€	4,00
<i>Campari Orange</i>	2 cl	€	4,60
<i>Whiskey, Bacardi, Vodka, Gin</i>	2 cl	€	4,00
<i>Whiskey, Bacardi, Vodka, Gin mit Cola oder Orangensaft</i>	2 cl	€	4,50
<i>Bauernobstler aus Altaussee</i>	2 cl	€	3,20
<i>Birnen-, Marillen- oder Zwetschkenbrand</i>	2 cl	€	3,40
<i>Zirbengeist aus Altaussee</i>	2 cl	€	3,40

Weine, Sekt und Most (O)

<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>3,90</i>
<i>Gespritzter süss</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>3,90</i>
<i>Aperolspritzer mit Wein</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>4,90</i>
<i>Aperolspritzer mit Sekt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>5,50</i>
<i>Most</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>2,70</i>
<i>Most gespritzt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€</i>	<i>2,10</i>
<i>Most gespritzt</i>	<i>1/2 l</i>	<i>€</i>	<i>4,20</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.