

## Gasthaus „Zum Göller“



### Suppen

#### Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten

Frittaten	A,C,G,L,M	€	5,40
Fleischstrudel	A,C,G,L	€	5,60
<b>Fastensuppe</b> (Bärlauchcremesuppe)	L	€	6,50

### Hauptspeisen

<b>Schweinsbraten</b> mit Serviettenknödel und Stöckelkraut	A,C,G,L,M	€	19,90
<b>Surschnitzel vom Schwein in Kürbiskernpanade</b> in Salzlake mariniertes Karree mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	A,C,G,L,M	€	18,80
<b>Käseknöpfe</b> mit Röstzwiebel	A,C,G	€	15,80
<b>Kinderhühnerschnitzel</b> mit Erdäpfelspalten	A,C,G	€	11,40
<b>Knödel</b> mit Saft	A,C,G,M	€	8,10
<b>Faschierter Osterbraten</b> mit Erdäpfel und Gemüse	A,C,G,M	€	17,90

### Salat

<b>Grüner Salat</b> mit Kernöl	M,O	€	5,40
<b>Gemischter Salat</b> mit Kernöl	M,O	€	6,40

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

**Alle Speisen werden aus möglichst nachhaltiger Produktion der Region gekocht und durch Pflanzen und Kräuter unserer Museumsgärten verfeinert.**

## Gasthaus „Zum Göller“



### *Alkoholfrei Getränke*

Mineralwasser still/prickelnd	0,3l	€	3,20
Murelli div. Sorten (Himbeere, Orange, Maracuja und Kräuter)	0,3l	€	3,90
Holundersaft gespr.	0,25l	€	2,50
Holundersaft gespr.	0,5l	€	4,40
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	€	3,10
Apfelsaft Naturtrüb gespr.	0,5l	€	4,50
Nektar Marille oder Johannisbeere	0,25l	€	3,40
Nektar Marille oder Johannisbeere gespr.	0,5l	€	4,90

### *Alkoholische Getränke*

Bier Fl. <sup>A</sup>	0,33l/0,5l	€	3,90/4,90
Zitronenradler Fl. <sup>A</sup>	0,33l/0,5l	€	3,90/4,90
Spritzer Weiß oder Rot <sup>0</sup>	0,25l	€	3,40
Holunder Spritzer <sup>0</sup>	0,25l	€	3,80
Bio Most <sup>0</sup>	0,25l	€	2,60
Bio Most gespr. <sup>0</sup>	0,5l	€	4,40
Bier Alkoholfrei Fl. <sup>A</sup>	0,5l	€	4,90

**Alle Speisen werden aus möglichst nachhaltiger Produktion der Region gekocht und durch Pflanzen und Kräuter unserer Museumsgärten verfeinert.**