

Allergene Kennzeichnungen

- A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M: Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse
- N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O: Schwefeldioxid und Sulfite
- P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Historische Speisen

Suppe:

Almkräuternockerlsuppe ^{A, C, G, L} € 3,90

Hauptspeise:

Kärntner Kasnudln mit Brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch garniert (Ktn) ^{A, C, G} € 9,10

Nachspeise:

Marillenknoedel mit Butterbrösel (Nö) ^{A, C, G} € 6,90

Alle unsere Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten und Unternehmen

Fleisch und Wurstprodukte	Fa. Eibinger Peter, Deutschfeistritz
Brot	Fa. Bäckerei Viertler, Deutschfeistritz
Mehl	Fa. Fichtinger, Marktmühle Deutschfeistritz
Geflügel	Fa. Karnerta, Gössendorf
Eier	Landwirtin Bojer Christine, Semriach
Gemüse	Fa. Gastro Express, Graz
Milchprodukte und Trockenwaren	Fa. Haring, Großklein
Eis	Fa. Tomberger (Eskimo)

Die Ausgabe des Museumsführers ist auch hier im Gasthaus erwerblich. € 14,90