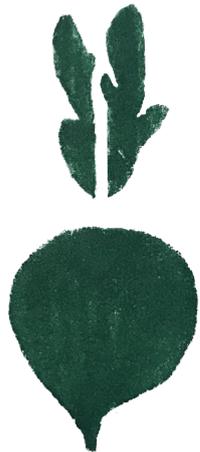


SONNENPLATEAU • WILDERMIEMING

gh Gerhardhof
EINFACH GENIESSEN



Grex, Mathias und Andreas sind die drei Tiroler am Herd. Inspiriert vom Geschmack der Region, ihren Rohstoffen und der kulinarischen Tradition des Hauses haben sie dem Gasthaus Gerhardhof eine erfrischende Küchenlinie auf den Leib geschneidert: Speisen und Getränke, die vom passionierten Handwerk und vom einfachen Genießen erzählen.

Jause

Kraftsuppe aus Beinfleisch & Markknochen mit Wildkräuter-Frittaten, Wurzelgemüse & Liebstöckel-Öl (Glutenfrei möglich)     	4,20 €
Cremesuppe von dreierlei Erdäpfeln mit Löffelkraut & Buchweizen-Krokant (Vegan & Glutenfrei möglich)   	4,20 €
Pasta mit Frühjahrstomaten-Ragout Tiroler Bergkäse, Alpencurry, Borretsch, Wildkräuter-Öl & Löwenzahnblüten-Salz (Vegan & glutenfrei möglich)    	11,80 €
Pasta mit mediterranem Fleisch-Ragout Fleisch-Ragout vom Schwein & Rind, Tomaten, Wurzelgemüse, Knoblauch, Chili, Tiroler Bergkäse & Kräuter-Öl    	13,00 €
Tiroler Bauerntoast Bauernbrot, Tiroler Bergkäse, Speck, Zwiebel, Chili & Senf Gurken-Chutney   	8,80 €
Schinken-Käse Toast Toastbrot, Tiroler Bergkäse, Prosciutto & Cocktail-Sauce   	5,50 €
Käse Toast Bruschetta-Brot, Tiroler Bergkäse, Tomatenwürfel & Knoblauch-Creme   	7,90 €
Hausmacher Spezial Currywurst Bauernbrot, Zwiebel & pikante Curry-Sauce    	8,80 €
Tiroler Schlutzkrapfen Bergkäse, Butter & Wildkräuter   	9,90 €
Tiroler Bauernkrapfen Speck, Bergkäse, Wildkräutersalat & Knoblauch-Creme   	6,50 €
Spinatknödel Bergkäse, Butter & Wildkräuter    	9,90 €
Knoblauchbrot Zwiebel, Kräuterpesto & Dip   	3,60 €
Ediths hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne oder Eis   	4,90 €
Gerhardhof Blechkuchen   	3,50 €

Unsere Haltung –
den Dingen und den Menschen gegenüber

Würzöle, Kräutersalze, Saucen, Eingelegtes und **Marmeladen** sind allesamt hausgemacht.
Die **Forellen** tummeln sich als Frischfisch am Hof und werden hausgeräuchert.
Mehlspeisen werden täglich frisch gebacken.

Grex ist einer von Österreichs 23 **Euro-Toques-Chefs** – mit seinem Küchenteam verfolgt er am Gerhardhof die Prinzipien einer gesunden Ernährung, welche natürliche Lebensmittel, traditionelle Rezepte sowie die Mannigfaltigkeit des kulinarischen Erbes in Europa hochhält und sich gleichzeitig die Freiheit eröffnet, Neues zu entwickeln.

Alle Rohstoffe, die in unserer **Region** wachsen und produziert werden, kaufen wir auch bei den Bauern am und rund ums Sonnenplateau – immer saisonal und wenn möglich, in Bio-Qualität.
Es ist uns wichtig, ein partnerschaftliches Miteinander im Team und mit unseren Lieferanten zu pflegen.

ALLERGENINFORMATION

-  A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), mit Ausnahmen
-  H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland-Nüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
-  P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  R Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Inhaltsstoffe