



ALLERGENINFORMATION

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut - oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose), mit Ausnahmen
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- und Queensland-Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- p Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unser Küchenteam sind die Künstler 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, kulinarischen Ideen-Reichtum und vom einfachen Genießen erzählen.

Silvesterkarte

Suppen

Wer den Koch kennt,
braucht vor dem Essen nicht zu beten.

Getrüffelte Kartoffelsuppe / 5,90 €

mit Wildpraline
Allergene: L, G, A

Kräftige Rindersuppe / 4,50 €

Frittaten & Schnittlauch
Allergene: A, C, G, L



Herbstliche Salate

Kleiner Salat / 5,50 €

Salatschüssel / 14,50 €
mit Ziegenkäse im Speckmantel

Liebe Kinder,
auf's Essen nicht vergessen!

Pasta

mit Butter / 7,50 €
mit Tomatensauce / 9,00 €
Allergene: A, C, G, L, M

Würstel

mit Pommes / 9,20 €
Allergene: A, C, G, M

Schnitzel

mit Pommes / 10,80 €
Allergene: A, C, G, M



Gerhardhof Schmankerl

Edith's Käsespätzle / 14,50 €

Röstzwiebel & Schnittlauch
Allergene: A, C, G, M

Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt / 16,00 €

Tomaten-Salbeibutter / Vogersalat & Bergkäse
Allergene: A, C, G, M

Österreichische Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein / 16,80 €

Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln
Allergene: A, C, G, M

Ausgelöstes Buttermilch-Backhendl / 18,50 €

mit Kartoffelsalat
Allergene: A, C, G, M

Rosa gebratener Kalbsrücken / 28,50 €

Bunglasierte Karotten / Sellerie-Kartoffelpüree
Allergene: G, M, L

Aus dem Teich

Fisch im Packerl / 23,50 €

Kartoffel / Karotten-Fenchel Gemüse in Weißwein und Kräuter
Allergene: A, G, L, M, D

Dessert

Schokolade-Nuss Brownie / 8,50 €

Topfeiscreme / Schwarzebeere-Zirben-Ragout
Allergene: A, G, H

Das Beste ist oft ganz nah;
Schätze der Natur aus unserer Natur.

