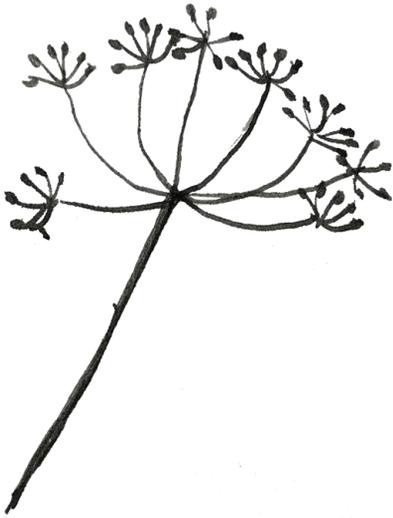


Sonnenplateau • Wildermieming

gh Gerhardhof
EINFACH GENIESSEN



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.

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Burrata vegetarisch / 15,00 €

Tomatenragout / Rucolasalat und Brot

Allergene G, L, O

Geräuchertes Forellenfilet / 14,50 €

Preiselbeer-Rahmkren / Butter & Brot

Allergene A, D, G, O

Beef Tatar / 16,80 €

Senfcreme / Butter & Brot

Allergene A, C, G, H, M, D

Suppen

Erdäpfel-Rahmsuppe / 6,50 €

mit Wurzelgemüse / Speckwürfel & Rahmhaube

Allergene: L, G,

Kräftige Rindersuppe / 6,00 €

mit Frittaten & Schnittlauch

oder mit Grießnockerln & Schnittlauch

Allergene: A, C, G, L

Rindersuppe mit Kaspressknödel

1 Stück / 8,00 € oder 2 Stück / 12,00 €

Allergene: A, C, G, L

Speckknödelsuppe / 6,50 €

Allergene: A, C, G, L

Zur Jause

Speckbrot / 8,50 €

Tiroler Speck / Bauernbutter / eingelegtes Mixpickel & Kren

Allergene A, G, H, M

Käsebrot / 8,50 €

Lechtaler Almkas / Bauernbutter & eingelegtes Gemüse

Allergene A, G, H, M, O

Brett'l Jause / 18,50 €

Brot / Tiroler Speck / Bergkäse / Kaminwurzeln & Aufstriche

Allergene A, G, H, M, O



Wir wünschen einen erholsamen Aufenthalt und guten Appetit!
Euer Gerhardhof Team

Hauptspeisen

1/2 Steirisches Backhendl / 18,50 €
mit Erdäpfel-Vogersalat & Kürbiskernöl
Allergene: A, C, M, O

1/4 Steirisches Backhendl / 16,00 €
mit Erdäpfel-Vogersalat & Kürbiskernöl
Allergene: A, C, M, O

Wiener Schnitzel vom Schwein / 17,80 €
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
Allergene: A, C, M, O

Zwiebelrostbraten / 28,50 €
mit Gerhardhof Kartoffeln & Prinzessbohnen
Allergene: G, M, L

Gerhardhof Grillteller / 26,50 €
Beiried / Hühnerfilet / Schweinerücken & Würstl
Letschogemüse / Kräuterbutter & Gerhardhof Kartoffel
Allergene: G, L, O

Pasta Bolognese / 15,00 €
mit kleinem grünem Salat
Allergene: G, L, A, O

Gemüsegröstel / 15,00 €
mit Spiegelei 16,00 €
Allergene: G, L, C

Tiroler Klassiker

Käsespätzle / 15,50 €
mit grünem Salat / Röstzwiebel & Schnittlauch
Allergene: A, C, G, L

Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt / 17,00 €
Tomaten-Salbeibutter / Vogersalat & Bergkäse
Allergene: A, C, G,

Knödeltris / 17,50 €
Kaspressknödel / Spinatknödel / Speckknödel
mit brauner Butter & Bergkäse
Allergene: A, C, G, L

Tiroler Fisch

Gegrilltes Forellenfilet / 22,50 €
mit Petersilienkartoffel & Gemüse
Allergene: D, G, L, O



Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn für 2 Personen / 21,00 €
mit Preiselbeeren / Wartezeit von mindestens 25 Min.
Allergene: A, C, G

2 Stk. Palatschinken / 7,50 €
mit Marmelade oder Nutella gefüllt
Allergene: A, C, G

Für unsere Kleinen

Fischstäbchen
mit Pommes / 9,00 €
Allergene: A, D,

Pasta Bolognese / 9,00 €
mit Tomatensauce / 9,00 €
Allergene: A, C, L, P

Würstel
mit Pommes / 9,20 €
Allergene: A, M

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



Zusätzlich

Preiselbeeren / 1,50 €
Kräuterbutter / 1,50 €

{ **Kleine Portionen** sind alle -10% }

{ **Eine Beilagenänderung**
verrechnen wir mit 1,50 € }

Die Rohstoffe der Menüs sind mit folgenden Produzenten entwickelt:

Obst Winkler: Gemüse, Obst & Eier, Tollinger: Milch Produkte, Fleisch & Trockenware,
WEDL: Milch Produkte., Fleisch, Fisch, Obst & Gemüse sowie Honsl`s Hofladen
Unterfeld: Gemüse, Salat & Obst.