

<u>Kemnets Suppenauswahl:</u>	€
Kräftige Rindsuppe	
mit Kräuterfrittaten, Schnittlauch	3,70
mit hausgemachten Kaspressknödel	4,20
Paradeisercremesuppe	
mit Obershaube	4.70
Knoblauchcremesuppe	
mit Lauchstreifen und Brotwürfeln	4,70
Einzigartige Beuschelsuppe vom Kalb	
nach Seniorchefin´s Rezept, mit Semmelknödel	10,80

Unsere Salatauswahl:

Bunter Salatteller (Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln)
wahlweise mit:

- gerösteten Kartoffeln, Zwiebeln,
Kürbiskernen und großem Speck 13,80
- gegrilltem Schafkäse im Speckmantel 14,80
- hausgemachten Kaspressknödel 14,80
- gegrilltem Hühnerfilet und Champignons 16,80
- gegrillten Garnelen Ananas, Feta und Oliven 19,80

Beilagensalat mit Hausdressing 4,70 Portion Kernöl 1,80

Klassiker:

€

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>		
<i>vom Schweinskarree</i>	15,80	11,80*
<i>vom Huhn (Filet)</i>	16,80	13,80*
<i>Cordon bleu mit Butterreis und Preiselbeeren</i>		
<i>vom Schweinskarree</i>	16,80	
<i>Beilagenänderung auf Pommes frites + € 1,--</i>		
<i>Saftgulasch nach „Omas Rezept“</i>		
<i>vom Rind mit Butterspätzle</i>	14,80	12,80*
<i>„Windischgarstner Bauerngröstl“ mit Spiegelei</i>	15,80	13,80*
<i>(Schweinebraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebel – alles klein geschnitten und geröstet)</i>		

Ohne Viecherl:

<i>Vegetarisch gefüllter Paprika</i>		
<i>(Rosottoreis, Schafkäse, Zucchini, Champignons)</i>		
<i>auf Paradeisersauce, dazu Petersilienkartoffeln</i>	13,80	
<i>„Veggiwok“</i>		
<i>=Linguine mit Cucuma – Kokosmilch, Gemüse, Erdnüssen und Honig</i>	13,80	
<i>Käsenockerl, in der Pfanne serviert,</i>		
<i>mit Röstzwiebeln</i>	15,80	13,80*

*=kleine Portion

Aus´n Wossa : €
Gegrilltes **Zanderfilet** auf frischem Gemüse
mit Trüffel – Kartoffelpüree 18,80

Gegrillte **Garnelen** (ohne Schale)
auf Linguine in feiner Tomatensauce 20,80

Wokgerichte:

= Linguine und Gemüse in Cucuma- Kokosmilch,
mit Erdnüssen und Honig

„**Hühnerwok**“ 18,80
mit gebratener **Hühnerbrust**,

„**Filetwok**“ 20,80
mit gegrillten **Beiriedstreifen**

Vom Grill:

Serviert werden alle Grillgerichte mit Saisongemüse,
Steakhouse Pommes, Grillsauce und Kräuterbutter.

Schweinerücken 18,80

Brauhausgrillteller (Rind/Schwein/Huhn) 22,80

Beiried vom Biorind, medium done 27,--

Optional: **Garnelen (ohne Schale) Stk.** € 3,--
Pfeffersauce € 3,--

<u>Zum Schluss – aber ned des Letzte :</u>	€	
<i>Mohr im Hemd mit Himbeersorbet</i>	6,80	
<i>Apfelstrudel mit Schlag</i>	4,50	
<i>Topfen-Heidelbeerstrudel mit Schlag</i>	5,--	
Optional: <i>Vanillesauce</i>	1,50	
<i>Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade je Stück</i>		3,20

Liebe Gäste!

Sollten Sie an diversen Allergien, oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, teilen Sie das bitte unseren Mitarbeitern im Service mit.

Wir sind überzeugt, dass wir, so wie in den letzten 227 Jahren, eine Lösung finden werden und Ihnen Gerichte zubereiten können, die nicht Ihre Gesundheit gefährden, sondern Ihren Gaumen erfreuen.

Wir, vom Gasthof Kemmetmüller, stehen für Qualität, was die Auswahl unserer Lieferanten, bzw. deren Produkte betrifft und blicken mit Stolz auf eine jahrelange Zusammenarbeit mit den meisten unserer Zulieferer zurück. Gemeinsam werden wir auch in Zukunft immer bestrebt sein, die Ansprüche und Erwartungen unserer Gäste zu erfüllen.

Sollten Sie Verbesserungsvorschläge oder neue Ideen haben, so zögern Sie bitte nicht uns dies mitzuteilen!

Familie Kemmetmüller und Mitarbeiter wünschen Ihnen

„Guten Appetit“!

Reservierungen bitte unter 07562 20066.

Homepage: www.kemmet.at