

<u>Kemnets Suppenauswahl:</u>	€
<i>Kräftige Rindsuppe</i>	
<i>mit Kräuterfrittaten oder Nudeln, Schnittlauch</i>	3,40
<i>Paradeisercremesuppe</i>	
<i>mit Obers und frittierter Petersilie</i>	4.50
<i>Knoblauchcremesuppe</i>	
<i>mit Lauchstreifen und Schwarzbrotwürfeln</i>	4,50
<i>Einzigartige Beuschelsuppe vom Kalb</i>	
<i>nach Seniorchefin's Rezept, mit Semmelknödel</i>	9,80

Unsere Salatauswahl:

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

- *gerösteten Kartoffeln, Zwiebeln,
Kürbiskernen und großem Speck* 13,50
- *gegrilltem Schafkäse im Speckmantel* 14,50
- *gebackenem Hühnerfilet (180g)* 14,50
- *gegrillter Lachsschnitte dazu Potatoe Wedges* 17,80
- *gegrillten Garnelen (ohne Schale), Feta und Oliven* 19,80

Beilagensalat mit Hausdressing 4,50 ***Portion Kernöl*** 1,80

Klassiker:

€

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
vom Schweinskarree	12,80	9,50*
vom Huhn (Filet)	14,50	11,50*
Cordon bleu mit Butterreis und Preiselbeeren		
vom Schweinskarree	14,50	
Beilagenänderung auf Pommes frites + € 1,--		
Saftgulasch nach „Omas Rezept“		
vom Rind mit Butterspätzle	12,80	10,80*
„Windischgarstner Bauerngröstl“ mit Spiegelei	12,80	10,80*
(Schweinebraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebel – alles klein geschnitten und geröstet)		

Ohne Viecherl:

Vegetarisch gefüllter Paprika		
(Rosottoreis, Schafkäse, Zucchini, Champignons)		
auf Paradeiserause, dazu Petersilienkartoffeln	13,80	
„Veggiwok“		
Bandnudeln mit Cucuma – Kokosmilch, Gemüse, Erdnüssen und Honig	12,80	
Käsenockerl , in der Pfanne serviert,		
mit Röstzwiebeln	13,80	11,80*

*=kleine Portion

Was schwimmt´s:

€

Gegrilltes **Zanderfilet** auf frischem Gemüse
mit Kartoffelpüree und Olivenöl, Chips 18,--

Wokgerichte:

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

„**Hühnerwok**“ 17,--
mit gebratener **Hühnerbrust**,

„**Garnelenwok**“ 20,--
mit gegrillten **Garnelen und Miesmuscheln**
(beides ohne Schale)

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

Vom Grill:

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

Schweinerücken 18,--

Brauhausgrillteller (Rind/Schwein/Huhn) 21,--

Beiried vom Biorind, medium done 25,--

Optional: **Garnelen (ohne Schale) Stk.** € 3,--
Pfeffersauce € 2,--

Zum Schluss – aber ned des Letzte : €

<i>Mohr im Hemd</i> mit Himbeersorbet	6,50	
<i>Apfelstrudel</i> mit Schlag	4,50	
<i>Topfen-Heidelbeerstrudel</i> mit Schlag	5,--	
Optional: <i>Vanillesauce</i>	1,50	
<i>Palatschinke</i> gefüllt mit Marillenmarmelade je Stück		3,--

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 225 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