

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

Unsere Salatauswahl:

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

- gerösteten Kartoffeln, Zwiebeln,
Kürbiskernen und großem Speck 11,50
- gegrilltem Schafkäse im Speckmantel 12,80
- gebackenem Hühnerfilet (180g) 12,80
- gegrillter Lachsschnitte dazu Potatoe Wedges 16,80
- gegrillten Garnelen (ohne Schale), Feta und Oliven 17,80

Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses 8,80

Beilagensalat mit Hausdressing 4,20 **Portion Kernöl** 1,80

Klassiker:

€

<i>Wiener Schnitzel</i> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
vom Schweinskarree	10,80	8,80*
vom Huhn (Filet)	12,80	9,80*
<i>Cordon bleu</i> mit Butterreis und Preiselbeeren		
vom Schweinskarree	12,80	
<i>Saftgulasch</i> nach „Omas Rezept“		
vom Rind mit Butterspätzle	10,80	8,80*
„ <i>Windischgarstner Bauerngröstl</i> “ mit Spiegelei (Schweinebraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebel – alles klein geschnitten und geröstet)	11,20	9,20*

Ohne Viecherl:

<i>Vegetarisch gefüllter Paprika</i> (Rosottoreis, Schafkäse, Zucchini, Champignons) auf Paradeisersauce, dazu Petersilienkartoffeln	11,80	
„ <i>Veggiewok</i> “ Bandnudeln mit Cucuma – Kokosmilch, Gemüse, Erdnüssen und Honig	10,80	
<i>Käsenockerl</i> , in der Pfanne serviert, mit Röstzwiebeln	11,80	9,80*

*=kleine Portion

<u>Was schwimmt´s :</u>	€
Gegrilltes Zanderfilet auf frischem Gemüse mit Kartoffelpüree und Olivenöl, Chips	16,80

Wockgerichte:

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

„ Hühnerwok “ mit gebratener Hühnerbrust ,	14,80
---	-------

„ Garnelenwok “ mit gegrillten Garnelen und Miesmuscheln (beides ohne Schale)	18,80
---	-------

„ Filet wok “ mit gegrillten Beiriedstreifen	18,80
---	-------

Vom Grill:

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

Schweinerücken	15,80
-----------------------	-------

Brauhausgrillteller (Rind/Schwein/Huhn)	18,80
--	-------

Beiried vom Biorind, medium done	24,--
---	-------

Optional: **Garnelen (ohne Schale) Stk. € 2,50**
Pfeffersauce € 1,80

<u>Zum Schluss – aber net des Letzte :</u>	€
<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