

## Suppen

<b>Rinderkraftsuppe</b> mit Frittaten oder Fadennudeln A, C, G, L	€ 3,20
<b>Rinderkraftsuppe</b> mit Kaspressknödel A, C, G, L	€ 3,80
<b>Steinpilzcremesuppe</b> A, G, L, O	€ 4,50
<b>Gerstlsuppe</b> serviert mit Selchfleisch- und Gemüsewürfeln A, L, O	€ 3,80
<b>Karotten- Ingwercremesuppe</b> mit Sahnehaube und Profiteroles G, L, O	€ 3,80

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Rucola, Parmesan und Balsamico G, L, M, O	€ 13,90
<b>Melone</b> mit feinem Tiroler Schinkenspeck C, G, O	€ 9,80
<b>Salat von Tomaten und Mozzarella</b> mit Basilikumpesto und Balsamico Glace A, G; L, M	€ 9,80

## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b> C, L, M, O	€ 4,50
<b>Großer Salatteller</b> C, L, M, O	€ 6,50
<b>Linserhof Salat</b> gemischte knackige Blattsalate mit rosa gebratenem Schweinefilet und Käsestreifen, dazu Joghurtdressing C, G, L, M, O	€ 12,80
<b>Blattsalat &amp; Fisch</b> gebratene Streifen vom Fischfilet, Lachs und Garnelen, auf Blattsalaten mit Essig-Öl-Dressing und Knoblauchbrot A, C, G, L, M, O	€ 15,90
<b>Steirischer Backhendl Salat</b> bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade, Kürbiskernöl und Sauce Remoulade A, C, G, L, M, O	€ 11,80
<b>Bergbauernsalat</b> Gemischte Blattsalate mit Eiern, Tomaten, geröstetem Speck und Brotwürfeln A, G, L, M, O	€ 10,80
<b>Kaspressknödel mit Blattsalaten</b> A, C, G, O	€ 10,80

## Vegetarisch & Fisch



<b>Spaghetti</b> mit Tomaten – Basilikum – Sauce A; C; G; L; O	€ 8,50
<b>Oberländer „Kasspatzeln“</b> mit Röstzwiebel A, C, G, L, O	€ 11,80
<b>Gemüsemaultaschen</b> serviert mit brauner Butter und frischem Parmesan A, C, G, L, O	€ 11,80
<b>Brokkoli-Laibchen</b> serviert mit Rahmwirsing und geschmolzenen Tomaten A, C, G, L, O	€ 11,20
<b>Kürbisrisotto</b> serviert mit gebackenem Karfiol A, C, G, L, O	€ 12,50
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> serviert auf Gemüsetagliolini mit Safransauce A, C, D, G, L, O	€ 21,50
<b>Zanderfilet</b> im Wurzelgemüsefond gedämpft, serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Krensaucce G, L, O	€ 18,10
<b>Pasta Gamberetti</b> Papardelle mit Garnelen, Zwiebeln, Oliven und Tomaten serviert in pikanter Chillisauce A, B, C, G, O	€ 17,60

## Hauptspeisen

<b>Grillteller „ Linserhof“</b> mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites C, G, L, O	€ 16,50
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 13,50
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 14,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 17,80
<b>„Linserhof Schmankerl“</b> rosa gebratenes Schweinefilet an Waldpilzsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 17,50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> serviert mit Spätzle A, C, G, L, O	€ 17,20
<b>Spaghetti</b> mit Sauce Bolognese A, C, G, L, O <i>oder</i> alla Carbonara A, C, G, L, O	€ 9,50  € 10,50

## Steaks

### Entrecote

€ 24,00

ca. 200 g

rosa gebraten und serviert mit Krokette  
buntem Gemüse, gemischtem Salatteller, Kräuterbutter,  
und Dip-Sauce

G, L, M, O

### Surf & Turf

€ 26,50

ca. 200 g

rosa gebraten, mit 3 Garnelen, Rösti-Taler,  
buntem Salatteller, Kräuterbutter und Dip-Sauce

A, B, G, L, M, O

### Tagliata di Manzo

€ 22,50

ca. 200 g

rosa gebratenes Rinderrückensteak, in feine Scheiben geschnitten, auf  
Rucola-Parmesanbeet, Walnussöl und Knoblauchbrot

A, G, H

### Holzfällersteak vom Schwein

€ 18,50

serviert mit Bratkartoffeln, Röstgemüse,  
einer Speckscheibe und Zwiebelringen

A, C, G, L, O

## Kinder Gerichte



<b>„FRED FEUERSTEIN“ Teller</b> Natureschnitzel vom Schwein an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 8,50
<b>„SPONGEBOB“ Teller</b> Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
<b>„RAPUNZEL“ Teller</b> Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce A, C, G, L	€ 7,50
<b>„MINIONS“ Teller</b> Hühnerfilet – Nuggets mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
<b>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce</b>	€ 4,50

## Desserts

<b>Crème brûlée</b> mit feinen Gewürzen C, G, H, O	€ 6,80
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> A, C, G, O	€ 6,20
<b>Hausgemachte Eispralinen</b> mit frischen Früchten garniert A, C, G, O	€ 7,50
<b>Hippenschüsserl</b> Hippenschale mit Beeren und Früchten A, C, G, H, O	€ 6,50
<b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschkenröster A, C, G, O	€ 8,20
<b>Hausgemachte Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis und Schokosauce A, C, G	€ 6,80
<b>Eismohr</b> mit einer Kugel Vanilleeis A, C, G, H, O	€ 6,20
<b>Zwetschkenpofesen</b> mit Zimtschaum A, C, G, H, O	€ 6,80
<b>Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	
ohne alles	€ 3,40
mit Sahne	€ 4,10
mit Vanilleeis + Sahne	€ 4,50
mit Vanillesauce A, C, G, H, O	€ 4,50

# Eis

<b>Eiskaffee gerührt</b>	€ 5,90
köstliches Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee gerührt, mit viel Schlagobers garniert A, G,	
<b>Heiße Liebe</b>	€ 5,90
köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren, mit Schlagobers vollendet A, C, G, O	
<b>Giovanni</b>	€ 6,80
Zart-cremiges Eis mit köstlicher Garnierung – ein Hochgenuss der besonderen Art A, C, G	
<b>Coup Dänemark</b>	€ 5,20
köstliches Vanilleeis, mit warmer Schokosauce und Schlagobers A, C, G	
<b>Frucht Shake</b>	€ 4,10
Der erfrischende Genuss aus Fruchteis und frischer Milch A, G	
<b>Bananensplit</b>	€ 5,90
köstliches Vanilleeis und Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers A, C, G; H	
<b>Fitnessbecher</b>	€ 6,80
herrlicher Genuss aus Joghurt-Pfirsich- und Joghurt-Waldbeer-Eis, mit vielen Früchten garniert. A, G	
<b>Kasperl</b>	€ 2,90
der frecher Kasperl aus Erdbeer- und Vanilleeis mit witzigem Waffelhut A, C, G,	
<b>Torten</b>	€ 3,40
<b>Kugel Eis</b>	€ 1,10
<b>Portion Sahne</b>	€ 0,70

## Getränkekarte

### Biere

Starkenberger Bier	0,2 l	€ 2,50
Starkenberger Bier	0,3 l	€ 2,80
Starkenberger Bier	0,5 l	€ 3,60
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 2,80
Starkenberger Radler süß oder sauer	0,5 l	€ 3,70
Cola Bier	0,5 l	€ 3,50
Franziskaner Weißbier original	0,3 l	€ 3,20
Franziskaner Weißbier original	0,5 l	€ 3,80
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 3,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Weizen Cola	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,80
Weizen Sauer	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,80
Weizen Sprite	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,80

### Alkoholfreie Getränke

Römerquelle	0,33 l	€ 2,80
still oder prickelnd	0,70 l	€ 4,50
Cola, Sprite, Spezi, Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Almdudler, Fanta, Cola ZERO (Flaschen)	0,33 l	€ 2,90
Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	€ 2,80

### Jugendgetränke - Gespritzt

Zitronensaft, Holersaft, Himbeersaft	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 2,80

## Getränkekarte

### Säfte

Apfelsaft	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Johannisbeersaft	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Orange, Marille, Multivitamin	0,2 l	€ 3,10
Säfte gespritzt	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,30

### Offene Weine

O

Weiß sauer/ Rot sauer		€ 2,80
Weiß süß/ Rot süß		€ 3,10
Grüner Veltliner vom Fass	1/8 l	€ 2,70
	1/4 l	€ 5,40
Grüner Veltliner, Heider Meyer	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Chardonnay Duett, Fiedler	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Blush Rose	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Zweigelt, Leitner	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Red – Cuvée, Gernot Heinrich	1/8 l	€ 3,70
	1/4 l	€ 7,40
Lovely Merlot, Scheibelhofer	1/8 l	€ 3,70
	1/4 l	€ 7,40

## Getränkekarte

### Aperitiv

Esprit Frizzante	1/8l	€ 3,10
Campari Soda	4 cl	€ 5,20
Campari Orange	4 cl	€ 5,40
AperolSpritz		€ 4,80
Hugo		€ 4,80
Schillerol		€ 4,80
Martini bianco oder rosso	4 cl	€ 4,20

### Edelbrände aus Tirol und der Steiermark

Obstschnaps	2 cl	€ 2,80
Zirbenbluat	2 cl	€ 2,90
Haselnussschnaps	2 cl	€ 3,10
Edelbrand Kirsche	2 cl	€ 3,40
Zwetschke Reserve Eichenfass	2 cl	€ 4,20
Rote Williams Birne	2 cl	€ 4,20
Vinschgauer Marille	2 cl	€ 4,40
Vogelbeer	2 cl	€ 3,50
Schwarzer Johannisbeer Likör	2 cl	€ 3,50

### Schnäpse – Spirituosen

Obstler/ Marille / Williams/ Kirsche	2 cl	€ 2,80
Haselnuss, Zirbeler	2 cl	€ 3,00

### Bitter

Averna	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Fernet	2 cl	€ 2,90

## Heiße Getränke

### Kaffee

Espresso	€ 2,30
großer Brauner	€ 2,60
Verlängerter	€ 2,60
Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,70
Heiße Schokolade mit Rum	€ 4,70

### Tee

Schwarztee	€ 2,60
Pfefferminze	€ 2,60
Kamillentee	€ 2,60
Kräutertee	€ 2,60
Früchtete	€ 2,60

# Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

## A

### Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide, wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß und Couscous, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimö

## B

### Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren, z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

## C

### Eier

Alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322=Lecithin (Ei) und E1105=Lysozym (Ei)

## D

### Fische

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce.

## E

### Erdnüsse

Alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

## F

### Soja

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempen und E322 Sojalecithin

## G

### Milch

Alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von der Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

## H

### Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspaten und geröstete Nüsse

## L

## Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

## M

### Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfe Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

## N

### Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

## O

### Schwefeldioxid und Sulfite

E220 – 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

## P

### Lupinen

Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

## R

### Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalonen (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

## L

### Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

## M

### Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfe Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

## N

### Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsal

## O

### Schwefeldioxid und Sulfite

E220 – 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

## P

### Lupinen

Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat