

Suppen



Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Fadennudeln L, C, A, G	€ 3,20
Rinderkraftsuppe mit Fleischstrudel und Gemüsejulienne L, C, G, A	€ 3,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons A, G, L, O	€ 3,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen G, L, A, O	€ 4,50
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln G, L, A	€ 3,80

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamico G, L, M, O	€ 13,90
Melone mit feinem Tiroler Schinkenspeck G, C, O	€ 9,80
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto, Balsamico-Glace A, G, L, M	€ 9,80
Räucherlachsroschen an Kartoffelrösti, Salatbouquet und Creme Fraîche A, G, L, M, O	€ 13,90
Blattsalatbouquet in Honig-Senfdressing, serviert mit Trauben, Nüssen und feinen Ziegenkäsebällchen A, G, L, M	€ 13,50

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Salate

Kleiner Salatteller M, L, O, C	€ 4,50
Großer Salatteller M, L, O, C	€ 6,50
Linserhof Salat gemischte knackige Blattsalate mit rosa gebratenem Schweinefilet und Käsestreifen, dazu Joghurtdressing M, L, O, C, G	€ 12,80
Blattsalat & Fisch gebratene Streifen vom Fischfilet, Lachs und Garnelen, auf Blattsalaten mit Essig-Öl-Dressing und Knoblauchbrot A, M, G, D, C, B, L, O	€ 15,90
Huhn & Salat knackige Blattsalate mit Joghurtdressing und gebratenen Hühnerfiletstreifen A, M, L, O, C, G	€ 12,80
Tiroler Graukasnocken in Butter gebraten, dazu Blattsalatbouquet A,G, M, O	€ 13,50

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Salate

Steirischer Backendl Salat € 11,80

bunter Salatteller
mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade,
Kürbiskernöl und Sauce Remoulade
A, G, L, M, C, O

Griechischer Salat € 11,80

gemischte Blattsalate mit Olivenöl, Balsamicodressing
und Schafkäse, dazu Knoblauchbrot
A, G, L, M, O

Bergbauernsalat € 10,80

gemischte Blattsalate mit Eiern, Tomaten,
geröstetem Speck und Brotwürfeln
A, G, L, M, O

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Vegetarisch & Fisch



Gebratene Polentascheiben mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, serviert an pikantem Gemüseragout G, L, O	€ 13,50
Spaghetti mit Tomaten – Basilikum – Sauce oder mit Sauce Bolognese € 9,50 A, C, G, L	€ 8,50
Oberländer „Kasspatzeln“ mit Röstzwiebel A, C, G, L, O	€ 11,80
Buntes Gemüsegröstl mit Spiegelei C, L	€ 11,80
Pasta Gamberetti Orecchiette mit gebratenen Knoblauchgarnelen, Zwiebeln, Oliven und Tomaten A, C, G, L, B	€ 14,80

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Vegetarisch & Fisch

Gebratenes Lachsfilet

€ 19,80

an Limettensauce, dazu feine Wildreismischung und buntes Gemüse

D, G, L, O

Linserhof Forelle

€ 15,90

im Ganzen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

A, D, G, H

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Hauptspeisen

Grillteller „Linserhof“ mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites G, L, O, C	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 13,50
Cordon Bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 14,80
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 17,80
„Linserhof Schmankerl“ Rosa gebratenes Schweinefilet an Waldpilzsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, G, L, O, C	€ 17,50

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Hauptspeisen

Entrecote

€ 24,00

ca. 200 g

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

G, O, L, M

Surf & Turf

€ 26,50

ca. 200 g,

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

B, G, A, O, L, M

Tagliata di Manzo

€ 22,50

ca. 200 g

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

A, G, H

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Kinder Gerichte



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

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

Süßer Abschluss



Hausgemachter Apfelstrudel	€ 3,90
mit Vanillesauce	€ 4,30
mit Portion Sahne	€ 4,10
A, C, G, H, O	
Hausgemachter Topfenstrudel	€ 3,90
mit Vanillesauce	€ 4,30
mit Portion Sahne	€ 4,10
A, C, G, O	
Hausgemahte Eispalatschinken	€ 5,90
mit Vanilleeis und Schokosauce	
A, C, G	
Hausgemachtes Tiramisu	€ 4,80
A, C, G, O	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	€ 7,80
mit Zwetschkenröster	
G, A, C, O	
Hausgemachte Eispralinen	€ 6,90
mit frischen Früchten garniert	
G, A, C, O	
Kasbrettl	€ 9,50
G	

Torten nach Angebot bitte aus der Kuchenvitrine wählen!

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig
auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

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 Weizenkeimöl

B

Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren, z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, 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, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322=Lecithin (Ei) und E1105=Lysozym (Ei)

D

Fische

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelantine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce.

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

E

Erdnüsse

Alle Erdnussorten 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, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H

Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte 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

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

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 SO₂) 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 Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.

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, scharfer 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 SO₂) 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 Lupinisolat

Alle Allergene genauestens beschrieben, finden Sie am Ende der Speisekarte
In unserem Haus wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet und es ist nicht 100 %-ig auszuschließen, dass eine Kontaminierung stattfindet.