

## Suppen

<b>Klare Rindssuppe mit Einlage</b>	
mit Frittaten	€ 3,40
mit Grießnockerl	€ 3,40
mit Fleischstrudel und Gemüsestreifen	€ 3,90
mit „Kaspress“-Knödel	€ 3,90
A, C, G, L	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	€ 4,50
mit Käsecroûtons	
A, G, L, O	
<b>Tomatencremesuppe</b>	€ 4,50
mit Sahnehaube und Profiteroles	
A, G, L, O	
<b>Wiesenkräuter-Schaumsuppe</b>	€ 4,50
mit Frischkäse-Tascherl	
A, C, G, L, O	

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rind</b>	€ 13,90
mit Rucola, Parmesan, Balsamico und frischem Gebäck	
G, L, M, O	
<b>Matjesfilet nach Hausfrauen-Art</b>	€ 12,80
mit gebackenem Gervais-Tascherl	
C, D, G, O	
<b>Insalata Caprese</b>	€ 11,80
Duett von Büffelmozzarella & frischen Strauch-Tomaten	
dazu Basilikumpesto, Balsamico-Glace und frisches Gebäck	
A, G, L, M	
<b>Räucherlachs-Röschen</b>	€ 12,90
mit kleinem Salatbouquet, Blinis, Lachskaviar und Sahnekren	
A, C, D, G, O	

## Salate ...

... die satt machen!

<b>Kleiner Salatteller</b> C, L, M, O	€ 4,80
<b>Großer Salatteller</b> C, L, M, O	€ 6,50
<b>Linserhof Salat</b> bunter Salatteller mit rosa gebratenem Schweinefilet und Käsestreifen, dazu Joghurtdressing C, G, L, M, O	€ 12,80
<b>Garnelen &amp; Salat</b> Erlesene Blattsalate mit Knoblauch-Garnelen, und knusprigen Brotcroûtons A, B, C, G, L, M, O	€ 17,80
<b>Steirischer Backhendl Salat</b> gemischte knackige Salate an Joghurt-Dressing mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade, Kürbiskernöl und Sauce Tartare A, C, G, L, M, O	€ 11,80
<b>Bergbauernsalat</b> Gemischte Blattsalate mit Paprika, Eiern, Tomaten, Brotcroûtons, gerösteten Zwiebeln und Speck A, G, L, M, O	€ 10,80
<b>„Kaspress“-Knödel Salat</b> Knackiges Salatbouquet mit selbstgemachten „Kaspress“-Knödeln, an brauner Butter A, C, G, M	€ 11,90
<b>Griechischer Salat</b> Gemischte Blattsalate mit Oliven, Paprika, Eiern, Tomaten, Gurken und viel Schafskäse C, G, L, M, O	€ 11,80

## Fleischgerichte



<b>Grillteller „ Linserhof“</b> mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites und Kräuterbutter C, G, L, O	€ 16,50
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G	€ 13,80
<b>Cordon Bleu vom Schwein</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 Kräuter-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O	€ 16,80

## Steaks

### Entrecôte

ca. 200 g

rosa gebraten und serviert mit Bratkartoffeln, sautierten Champignons, Kräuterbutter und Dip-Sauce dazu ein bunter Salatteller

G, L, M, O

€ 22,00

### Surf & Turf

ca. 200 g

rosa gebraten, mit 3 Knoblauch-Garnelen, Rösti-Talern, Kräuterbutter und Dip-Sauce dazu ein bunter Salatteller

A, B, G, L, M, O

€ 26,50

### Tagliata di Manzo

ca. 200 g

rosa gebratenes Rinderrückensteak, in feine Scheiben geschnitten, auf Rucola-Parmesan-Bett, mit Walnussöl dazu frisches Gebäck

A, G, H

€ 22,00

### Rib-Eye-Steak

ca. 200 g

serviert mit Stampfkartoffeln, Röstgemüse, Kräuterbutter und Dip-Sauce

G, L

€ 24,80

## Vu ins DÄHUAM



<b>Klare Rindssuppe</b> mit Leberknödel A; C; G, L, O	€ 3,40
<b>Tiroler Gröstl</b> mit lauwarmen Speck-Kraut-Salat gekrönt von einem Spiegelei C, G, L, O	€ 11,80
<b>Tiroler Leber</b> in kräftiger Speck-Zwiebel-Sauce, serviert mit Röstkartoffeln, gebratenen Apfelscheiben und gebackenen Zwiebelringen A, C, G, L, O	€ 13,50
<b>Gebackener Kalbskopf</b> an Kartoffel-Vogerl-Salat, mit Sauce Tartare A, C, G, L, O	€ 13,50
<b>Tiroler „Kasspatzln“</b> mit grünem Salat A, C, G, L, O	€ 11,50
<b>Selbstgemachte Schlutzkrapfen</b> mit feiner Topfen-Spinat-Fülle an brauner Butter und frischem Parmesan A, C, G, L, O	€ 13,10
<b>Deftige Fleischknödel</b> auf Sauerkraut mit Grammelschmalz und Schnittlauch A, C, G, L, O	€ 11,80
<b>Ofenfrische Marillen-Buchteln</b> mit Vanillesauce A, C, G, H, O	€ 5,90

## Vegetarisches & Pasta & Fisch

<b>Feine Polenta-Nockerln</b> auf pikantem Gemüseragout mit Rucola und frischen Parmesanspänen G, L, O	€ 9,80
<b>Gemüse-Maultaschen</b> in brauner Butter gebraten mit buntem Röstgemüse und Parmesanflocken A, C, F, G, L, O	€ 13,20
<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Basilikum-Sauce mit Sauce Bolognese alla Carbonara A; C; G, L, O	€ 9,30 € 10,20 € 10,20
<b>Pasta Gamberetti</b> Pappardelle mit Knoblauch-Garnelen, knackigem Gemüse und pikanter Sauce A, B, C, G, L, O	€ 18,50
<b>Tranchen vom Lachs-Mittelstück</b> an Limettensauce serviert mit bunten Gemüse-Tagliolini A, C, D, G, L, O	€ 21,00
<b>Linserhof Forelle</b> im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln A, D, G, H	€ 17,20

## Kinder Gerichte



<b>„FRED FEUERSTEIN“ Teller</b> Naturschnitzel 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-Basilikum-Sauce 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>Weißes und braunes Schokoladenmousse</b> mit Mangosauce und Saisonsfrüchten C, G, H, O	€ 6,20
<b>Erdbeer-Parfait</b> im Baumkuchen-Mantel mit grünem Pfeffer-Joghurt und Amarenakirschen A, C, G, H, O	€ 6,80
<b>Kokos-Limetten Crème Brûlée</b> mit mariniertem Ananas-Kompott C, G, O	€ 6,90
<b>Hippen-Schüsserl</b> mit Vanille-Joghurt-Mousse, Beeren und Früchten A, C, G, H, O	€ 5,60
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster A, C; G; O	€ 8,50
<b>Hausgemachte Eispalatschinken</b> 2 Stück, mit Vanilleeis und Schokoladensauce A, C, G, H, O	€ 6,50
<b>Marillen Buchteln</b> mit Vanillesauce A, C, G, H, O	€ 5,90
<b>Topfen-Grieß-Soufflé</b> mit Erdbeeren 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	€ 4,50
A, C, G, H, O	

## Eis

<b>Eiskaffee gerührt</b>	€ 5,90
Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee gerührt, mit Schlagobers garniert A, G	
<b>Heiße Liebe</b>	€ 5,90
köstliches Vanilleeis, mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagobers A, C, G, O	
<b>Giovanni</b>	€ 6,80
Nuss-Eis, mit Karamell-Sauce und Schlagobers A, C, G, H	
<b>Coup Dänemark</b>	€ 5,20
Vanilleeis, mit warmer Schokosauce und Schlagobers A, C, G	
<b>Frucht Shake</b>	€ 4,10
Fruchteis mit frischer Milch A, G	
<b>Bananensplit</b>	€ 5,90
Vanilleeis mit Bananenhälften, garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers A, C, G; H	
<b>Fitnessbecher</b>	€ 6,80
Joghurt-Pfirsich- und Joghurt-Waldbeeren-Eis mit vielen Früchten garniert. A, G	
<b>Kasperl</b>	€ 2,90
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

# 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, 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 Fischgelantine, 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, Milchzucker (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 Senfseed, Senfpulver, scharfe Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfö, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

## N

### Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamseed (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 Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce