

## Suppen

Klare Rindssuppe mit Einlage mit Frittaten	€ 3,40
mit Grießnockerl	€ 3,40
A, C, G, L	
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	€ 4,50
A, G, L, O	
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Profiteroles	€ 4,50
A, G, L, O	

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Balsamico und frischem Gebäck	€ 13,90
G, L, M, O	
Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit gebackenem Gervais-Tascherl	€ 12,80
C, D, G, O	
Insalata Caprese Duett von Büffelmozzarella & frischen Strauch-Tomaten dazu Basilikumpesto, Balsamico-Glace und frisches Gebäck	€ 11,80
A, G, L, M	
Kleiner Salatteller	€ 4,80
C, L, M, O	
Großer Salatteller	€ 6,50
C, L, M, O	

## Hauptgerichte

<p><b>Grillteller „ Linserhof“</b> mit Schweinerücken, Rind und Hühnerbrust, dazu Würstel und gebratene Speckscheibe mit Pommes frites und Kräuterbutter C, G, L, O</p>	€ 16,50
<p><b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G</p>	€ 13,80
<p><b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G</p>	€ 14,80
<p><b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O</p>	€ 17,80
<p><b>„Linserhof Schmankerl“</b> rosa gebratenes Schweinefilet an Kräuter-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse A, C, G, L, O</p>	€ 16,80
<p><b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Basilikum-Sauce mit Sauce Bolognese</p>	<p>€ 9,30 € 10,20</p>

## 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

## Kinder Gerichte



<b>„FRED FEUERSTEIN“ Teller</b> Natarschnitzel 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>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

## 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	€ 3,70
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	€ 3,60
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, Holundersaft, Himbeersaft	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 2,80

## Getränkekarte

### Säfte

Apfelsaft	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,50
Johannisbeerensaft	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		€ 2,70
Weiß süß/ Rot süß		€ 2,90
Grüner Veltliner vom Fass	1/8 l	€ 2,70
	1/4 l	€ 5,40
Grüner Veltliner, Heider Mayer	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

### Aperitif

Esprit Frizzante	0,1 l	€ 3,10
Campari Soda	4 cl	€ 5,40
Campari Orange	4 cl	€ 5,60
Aperol Spritz		€ 4,80
Hugo		€ 4,80
Schilerol		€ 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
Früchtetee	€ 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 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 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, 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, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföle, 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