

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Zum Starten & Snacken

ANTIPASTI

Tomate-Mozzarella | Eingelegtes Grillgemüse | Frisches Holzofenbrot

[€ 10,50]

BRUSCHETTA

3 Stück | Weißbrot | Tomaten (Gemüsebau Steiner) | Zwiebel | Rucola | Knoblauch | Olivenöl

[€ 6,90]

ZWEIERLEI AUFSTRICH

Obazda | Apfel-Griebenschmalz | Frisches Holzofenbrot

[€ 6,50]

Aus'm Suppentopf

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Kürbiskerne & Öl | Brot-Croutons | Sahne-Espuma | Holzofen Baguette

[€ 6,90]

RINDER BOUILLON

Saisonales Gemüse-Julienne | Hausgemachte Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel

[€ 5,90]

Bistro-Küche

BROTZEITBRETT´L

Regionale Wurst- & Käsespezialitäten | Obazda | Gekochtes Ei | Essiggemüse | Butter | Brot

[€ 9,90]

TEUFELSTOAST „ART DES HAUSES“

Schwein | Pommes | Hausgemachte Teufel-Sauce

[€ 14,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Wirtshaus-Klassiker

AUSGELÖSTES BACKHENDL „STEIRER ART“

Kartoffel-Gurken-Salat | Kürbiskerne & Öl | Preiselbeeren-Confit | Zitrone

[€ 15,50]

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schwein | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren-Confit | Zitrone

[€ 14,50]

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

Pastinakenpüree & Chips | Ofenkürbis | Physalis

[€ 15,50]

GRILLVARIATION

Rind, Schwein & Huhn | Kartoffel „Wedges“ | Saisonales Marktgemüse | Joghurt-Kräuter Dip

[€ 18,50]

Empfehlung vom Küchenchef

ROSTBRATEN VOM JUNGBULLEN 250g

Röstkartoffel | Rotweinsauce | Röst- & Portweinzwiebel

[€ 23,50]

BAYRISCHER KRUSTENBRATEN

Zweierlei vom Strohschwein | Hausgemachter Semmelknödel | Bayrisch Kraut | Natursaftl

[€ 14,50]

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN

Hausgemachte Spätzle | Rahmschwammerl-Sauce

[€ 17,50]

PULLED BEEF BURGER

Brioche Brötchen | Selbstgemachtes Pulled Beef ~10h | BBQ-Sauce
Hausgemachter Coleslaw | Pommes „Fry`n Dip“

[€ 16,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Leichte Gerichte | Vegetarisch & Vegan

AUS BURGKIRCHNER FISCHZUCHT

Filet von der Lachsforelle | Hausgemachtes Kartoffelküchlein | Ratatouille

[€ 23,90]

HERBSTLICHE BLATTSALATE

Gurken, Paprika & Tomaten (Gemüsebau Steiner) | Hausgemachtes Dressing | Brotspezialitäten

Mit Hähnchenbrust-

oder

Backhendlstreifen

[€ 14,50]

Mit Tranchen vom Rind

oder

heimischem Lachsforellenfilet

[€ 19,50]

Kaas´Spotzn

Spätzle | Gereifter Tiroler Bergkäse | Röstzwiebel

Vegetarisch

[€ 11,90]

HAUSGEMACHTER SEMMELKNÖDEL

Rahmschwammerl-Sauce

Vegetarisch

[€ 13,90]

FALAFEL VARIATION

Gegrilltes Marktgemüse | Kokos-Zitronen-Milchschaum | Süßkartoffel-Chips

Vegan

[€ 11,90]

Desserts

GOLDENER ABSCHLUSS

Schokokuchen | Vanilleeis | Krokant | Saisonale Früchte

[€ 7,90]

HAUSGEMACHTER PFANNKUCHEN

Marillenmarmelade | Puderzucker

[€ 6,50]

Vanilleeis | Puderzucker | Sahne | Schoko

[€ 7,90]