

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 SELLERIE

Brot-Croutons | Holzofen Baguette

[€ 6,50]

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

Selleriepüree | Karamellierte Karotten | Orangen-Jus

[€ 15,50]

GRILLVARIATION

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

[€ 18,50]

Empfehlung vom Küchenchef

ENTRECOTE VOM JUNGBULLEN 250g

Röstkartoffel | Rotweinsauce | Röst- & Portweinzwiebel

[€ 23,50]

BAYRISCH RIPPERL

BBQ-Würze | Kartoffel „Wedges“ | Hausgemachter Joghurt-Kräuter Dip

[€ 16,50]

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN

Hausgemachte Spätzle | Rahmschwammerl-Sauce

[€ 17,50]

„HABEDERE“ BURGER

Brioche Brötchen | Rinder-Pattie | Hausgemachte Sauce
Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Cheddar | Speck | Pommes „Fry`n Dip“

[€ 16,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Leichte Gerichte | Vegetarisch & Vegan

AUS BURGKIRCHNER FISCHZUCHT

Lachsforellen-Filet | Salzkartoffeln | Saisonales Marktgemüse | Hausgemachte Kräuterbutter
[€ 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]