

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Zum Starten & Snacken

ANTIPASTI

Tomate-Mozzarella | Eingelegtes Grillgemüse | Frisches Holzofenbrot

[€ 10,90]

BRUSCHETTA

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

[€ 6,90]

Aus'm Suppentopf

SAISONALE CREMESUPPE

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

[€ 6,50]

RINDER BOUILLON

Saisonales Gemüse-Julienne | Hausgemachte Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel

[€ 5,90]

Bistro-Küche

„HABEDERE“ BURGER

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

[€ 16,90]

TEUFELSTOAST „ART DES HAUSES“

Schwein | Pommes | Hausgemachte Teufel-Sauce

[€ 14,90]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Wirtshaus-Klassiker

AUSGELÖSTES BACKHENDL „STEIRER ART“

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

[€ 15,90]

SCHNITZEL „WIENER ART“

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

[€ 15,50]

SCHNITZEL „GORDON BLEU“

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

[€ 17,50]

GRILLVARIATION

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

[€ 19,50]

Empfehlung vom Küchenchef

ENTRECOTE VOM JUNGBULLEN 250g

Röstkartoffel | Rotweinsauce | Röst- & Portweinzwiebel

[€ 24,50]

MAISHÄHNCHENBRUST "SUPRËME" VOM GRILL

Selleriepüree | Karamellierte Karotten | Orangen-Jus

[€ 17,50]

SALTIMBOCCA

Schwein | Alztaler Rohschinken | Salbei | Hausgemachte Tagliatelle | Brokkoli | Bratenjus

[€ 17,90]

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN

Selbstgemachte Spätzle | Champignon-Rahmsauce

[€ 17,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Leichte Gerichte | Vegetarisch & Vegan

AUS BURGKIRCHNER FISCHZUCHT

Lachsforellen-Filet | Salzkartoffeln | Saisonales Marktgemüse | Hausgemachte Kräuterbutter
[€ 23,90]

WINTERLICHE BLATTSALATE

Saisonales Marktgemüse | Hausgemachtes Dressing | Brotspezialitäten

**Mit Hähnchenbrust-
oder**

Backhendelstreifen

[€ 15,50]

**Mit Tranchen vom Rind
oder**

heimischem Lachsforellenfilet

[€ 21,50]

KAAS´SPOTZN

Spätzle | Gereifter Tiroler Bergkäse | Röstzwiebel
Vegetarisch
[€ 12,50]

HAUSGEMACHTER SEMMELKNÖDEL

Champignon-Rahmsauce
Vegetarisch
[€ 13,90]

LINSEN-BOLOGNESE

„Zucchini-Spaghetti“ | Süßkartoffel-Chips
Vegan
[€ 13,90]

Desserts

GOLDENER ABSCHLUSS

Schokokuchen | Vanilleeis | Krokant | Saisonale Früchte
[€ 7,90]

BAYRISCHE APFELKÜCHLEIN

Backteig | Vanilleeis | Saisonale Früchte
[€ 6,90]