

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Empfehlung vom Küchenchef

TAGESAKTUELLE CREMESUPPE

Brotspezialitäten

Vegetarisch

[€ 6,90]

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Hausgemachte Tagliatelle | Bratensoße | Brokkoli

[€ 22,50]

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM WEIDERIND

Röstkartoffel | Meerrettichsoße

[€ 22,50]

CRISPY CHICKEN BURGER

Brioche Brötchen | Hähnchenfilet in Cornflakespanade
Salat & Steiner Gemüse | Roter Zwiebel | Wedges | Hausgemachte Spezialsoße

[€ 15,50]

BUNTE BLATTSALATE

Selbstgemachte Kaspresknödel | Steiner Gemüse
Kräuter Dip | Hausdressing | Frisches Brot

Vegetarisch

[€ 13,90]

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

Rahmschwammerl

Vegetarisch

[€ 11,90]

Guten Appetit wünscht das Habedere-Team!

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Zum Starten & Snacken

ANTIPASTI

Tomate-Mozzarella | Eingelegtes Grillgemüse | Frisches Holzofenbrot

Vegetarisch

[€ 7,90]

BRUSCHETTA

3 Stück | Weißbrot | Steiner-Tomaten | Zwiebel | Rucola | Knoblauch | Olivenöl

Vegetarisch

[€ 7,50]

BEILAGENSALAT

Bunte Blattsalate | Gemüse „Steiner“ | Selbstgemachtes Hausdressing

Vegetarisch

[€ 4,20]

Aus'm Suppentopf

RINDER BOUILLON

Saisonales Gemüse-Julienne | Hausgemachte Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel

[€ 5,90]

Bistro-Küche

„HABEDERE“ BURGER

Brioche Brötchen | Rindfleisch | Selbstgemachte Sauce
Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Käse | Speck | Pommes „Fry`n Dip“

[€ 17,50]

TEUFELSTOAST „ART DES HAUSES“

Schwein | Pommes „Fry`n Dip“ | Hausgemachte Teufel-Sauce

[€ 15,50]

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 „CORDON BLEU“

Schwein | Rohschinken | Käse
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren-Confit | Zitrone
[€ 18,50]

Empfehlung vom Küchenchef

ENTRECOTE VOM BAYRISCHEN WEIDERIND 250g

Ofenkartoffel | Saisonales Grillgemüse | Pfeffersoße
[€ 29,50]

GRILLVARIATION

Rind, Schwein & Huhn | Kartoffel „Wedges“
Saisonales Marktgemüse | Joghurt-Kräuter Dip
[€ 21,90]

ZWIEBELROSTBRATEN VOM JUNGBULLEN 250g

Röstkartoffel | Rotweinsauce | Röst- & Portweinzwiebel
[€ 28,50]

MEDALLIONS VOM STROHSCHWEIN

Selbstgemachte Spätzle | Champignon-Rahmsauce
[€ 18,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Leichtes | Vegetarisch | Vegan

AUS BURGKIRCHNER FISCHZUCHT

Lachsforellen-Filet „Bretträger“ | Salzkartoffeln | Buntes Pfannengemüse
[€ 25,90]

BUNTE BLATTSALATE

Saisonales Marktgemüse | Hausgemachtes Dressing | Brotspezialitäten

**Mit Hähnchenbrust-
oder
Backhendlstreifen**
[€ 15,50]

**Mit Tranchen vom Rind
oder
heimischem Lachsforellenfilet**
[€ 24,50]

KAAS´SPOTZN

Spätzle | Gereifter Tiroler Bergkäse | Röstzwiebel
Vegetarisch
[€ 13,50]

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Pfifferling | Steinpilz | Champignons | Leichte Sahnesoße | Reibkäse
Vegetarisch
[€ 16,50]

VEGANE GEMÜSE-FALAFEL

Saisonales Grillgemüse | Kokos-Limettensöße | Pastinaken
Vegan
[€ 14,50]

Desserts

GOLDENER ABSCHLUSS

Schokokuchen | Vanilleeis | Krokant | Saisonale Früchte
[€ 8,50]

KLASSISCHER WIENER APFELSTRUDEL

Selbstgemacht mit Liebe | Vanilleeis | Sahne
[€ 7,50]