

# Griass Gott

In der Hudem, das schon seit mehreren Generationen bestehende Wirtshaus mit traditioneller Gastlichkeit.

Wir bemühen uns für die verschiedensten Gäste, das Richtige auf den Tisch zu bringen.

Ob deftig oder leicht, natürlich auch den Jahreszeiten entsprechend sehr qualitätsbewußt.

Größtenteils benutzen wir Produkte von unserer Landwirtschaft (Schweinefleisch, Forellen und Most) das natürlich für uns Arbeitsintensiver ist, aber auch von vielen unseren Gästen sehr geschätzt wird.

Speziell auf Wildbret, Kalb und Rindfleisch haben wir guten Zugang.

Fertigprodukte werden bei uns weitgehendst vermieden.

Wir sind stolz, daß wir dadurch einen sehr hohen Stammkundenanteil haben und wünschen Ihnen einige angenehme Stunden bei uns. Fam. Wallner mit Ihrem gesamten Team. Gerne informieren wir Sie auch mündlich über die Allergene.

Für jeden Anlaß passende Geschenks Gutscheine von unserem Haus.

Freitag und Samstag Ruhetag Tel. 07242/27504

Montag bis 14 Uhr geöffnet

## Aus dem Suppentopf

Rindsuppe<sup>FL</sup> mit Frittaten<sup>A,C,G</sup> oder Nudeln<sup>A,C</sup> 3,20

Rindsuppe<sup>FL</sup> mit Leberknödel<sup>A,FL</sup> 3,50

## Traditionelle Hausmannskost

Surbraten oder Schweinsbraten mit Semmelknödel<sup>A,C,G</sup>

SAFT<sup>l</sup>,<sup>A</sup> Erdäpfel und warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 10,50

Gemischtes Bratelteller mit Semmelknödel<sup>A,C,G</sup>

SAFT<sup>l</sup>,<sup>A</sup> Erdäpfel und warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 10,50

Bauernschmaus<sup>A,C,G</sup> a bißl was gemischts 11,00

Hascheeknödel oder Speckknödel<sup>A,C,FL</sup> (2 St.) mit an SAFT<sup>l</sup><sup>A</sup>  
und warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 7,90

Gemischter Knödelteller<sup>A,C,FL</sup> mit Bratensaft<sup>A</sup>  
und warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 7,90

Blunze<sup>A</sup> resch gebraten mit Erdäpfel, Bratensaft<sup>A</sup>  
und warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 8,80

Leberbunkel<sup>A</sup> mit Erdäpfel, Bratensaft<sup>A</sup> und  
warmen Speckkrautsalat<sup>FL</sup> 8,80

## Wirtshausklassiker

Schweinschnitzel<sup>A,C</sup> aus der Pfanne  
mit Erdäpfel und Salatteller<sup>M</sup> 11,00  
oder mit Pommes und Salatteller<sup>M</sup> 11,00

Paniertes Putenschnitzel<sup>A,C</sup> mit Reis, Erdäpfel,  
Preiselbeer und Salatteller<sup>M</sup> 12,00  
oder mit Pommes und Salatteller<sup>M</sup> 12,00

Forelle<sup>D</sup> gebraten, dazu Erdäpfel und Salatteller<sup>M</sup> 13,80

Brathendl mit an Saftl<sup>A</sup> dazu Pommes  
und Salatteller<sup>M</sup> (Wochentags paarweise) 11,00

## Salotig's

Hühnerbrüstel in der Körndelkruste<sup>A,C,G,N</sup> gebacken auf  
Blattsalat und Kernölmarinade 9,80

## Vegetarisches

Vegetarisches Cordon-bleu (Erdäpfelteig<sup>A,C</sup> mit Gemüsekäsefülle<sup>G</sup>)  
dazu Joghurtkräutersauce<sup>G</sup> und Salatteller<sup>M</sup> 8,80

Semmelknödel<sup>A,C,G</sup> mit Erdäpfel und Bratensaft<sup>A</sup> 2,80

## Hausgemachte Mehlspeise

Meistens Creemeschnitte<sup>A,C,G</sup> oder Kardinalschnitte<sup>A,C,G</sup>  
oder eine andere Mehlspeise um 3,00

Marillen oder Preiselbeerpalatschinke<sup>A,C,G</sup> per. St. 2,00

## Eis

Eispalatschinke<sup>A,C,G</sup>, Früchteeisbecher<sup>G</sup>, Bananensplitt<sup>G</sup>  
oder Eiskaffee<sup>G</sup> mit Schlag<sup>G</sup> 5,00  
Gemischtes Eis<sup>G</sup> mit Schlag<sup>G</sup> 5,00

# Zur Jansen gibt's

Brettjause mit Surbradl und Geselchtem, Erdäpfel.<sup>6</sup> - und Topfenkäse,<sup>6</sup>

Senf<sup>M</sup>, Kren und Garnierung<sup>M</sup> 7,80

Surbradl oder Schweinsbradl mit

Senf<sup>M</sup>, Kren und Garnierung<sup>M</sup> 7,00

Geselchtes mit Senf<sup>M</sup>, Kren und Garnierung<sup>M</sup> 7,00

Hausspeckjans'n mit Kren und Garnierung<sup>M</sup> 7,00

Speckbrot<sup>A</sup> mit einem Hauch Butter<sup>6</sup> Kren und Garnierung<sup>M</sup> 4,50

Fleischbrot<sup>A</sup> mit Bradlfett dazu Kren und Gurkerl<sup>M</sup> 4,50

Spezialbrot<sup>A</sup> mit Kartoffelkäse<sup>6</sup>, Bradl, Kren und Gurkerl<sup>M</sup> 4,80

Bradlfettbrot<sup>A</sup> mit Zwiebel 2,00

Knacker Essigwurst<sup>A</sup> mit Zwiebel und Garnierung<sup>C</sup> 5,20

Hausulz in Essig und Öl mit Zwiebel und Garnierung<sup>C</sup> 6,30

3er Käse<sup>6</sup> mit Butter<sup>6</sup> und Garnierung<sup>C</sup> 5,80

Topfenkäse<sup>6</sup> mit Butter<sup>6</sup> oder Erdäpfelkäse<sup>6</sup> garniert 5,00

Ab'kochter<sup>6</sup> mit Butter<sup>6</sup> und Garnierung<sup>C</sup> 5,50

Schafskäse<sup>6</sup> mit Butter<sup>6</sup> und Garnierung<sup>C</sup> 4,20

dazu ein Hausbrot<sup>A</sup> 0,70

Für jeden Anlaß passende Geschenksutscheine von unserem Haus.

Freitag und Samstag Ruhetag Tel. 07242/27504

Montag bis 14 Uhr geöffnet

# Heute Gibt's

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, das wir von Montag bis Donnerstag  
immer Mittag's verschiedene Menüs frisch zubereiten.*

*Ripperabend jeden Dienstag ab 17 Uhr.*

*Für jeden Anlaß passende Geschenkgutscheine von unserem Haus.*

*Freitag und Samstag Ruhetag Tel. 07242/27504*

*Montag bis 14 Uhr geöffnet*