



Willkommen bei „ Schrank“ in Peuerbach!

Allergeninformation

A -Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C -Ei D-Fisch F- Soja O -Sulfite P – Lupinen G- Milchprodukte H-Schalentiere L-Sellerie M-Senf N-Sesam R-Weichtiere
Gemäß Verordnung sind die oben stehenden EU-Allergengruppen in der Speisekarte zu kennzeichnen.

In unseren Salaten können die Allergene G I M enthalten sein. Unsere Biere und Weine enthalten die Allergene A O.

Für unsere jungen Gäste

Kinderwiener oder kleine Schinkenkäseröllchen mit Pommes frites (A C G)	6,50
Kinder-Grillteller mit Pommes frites (F M G)	8,90
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketschup	5,20
„ Fish and chips „ Fischstäbchen gebacken, dazu Pommes frites(A C D G L)	6,90

Gefüllter Tortilla

Räucherlachs, Spachinger Schafkäse, Rucola

9,90

Thunfisch-Carpaccio

Rucola, Sherryessig, Olivenöl, Parmesan

11,90

Garnelen im heißen Olivenöl

Knoblauch, Chili, Knoblauchstangerl

10,90

Winterlicher Blattsalat

gegrillte Hühnerbrust, Erdapfelbällchen,
Granatapfelkerne, Joghurtdressing

11,50



Kräftige Rindssuppe

Kräuterfrittaten/Rehleberknödel

3,50

Cremige Fisch-Safransuppe

gegrillter Garnelenspieß

5,50

Klassische Knoblauchrahmsuppe

gerösteten Brotwürfel

4,90

„ Calamari fritti „

Tintenfischringe in Backteig,
dazu süß-würzige Asiasauce
und Blattsalatschüssel

12,90



„ Jambalaya „

Mexikanischer Reis, Gemüse,
Garnelen und Huhn, Sauercreme,
Salatteller

14,90


auch vegetarisch möglich

12,90

„ Pannonische Fischpfanne	
Tomatensauce, Paprika, Knoblauch, Gemüse, Butterreis, Salatteller	14,90
Gebratene Forelle (<i>fast grätenfrei</i>)	
Rucola, Kräuterbutter, Eferdinger Landlerdäpfel, Salatteller	14,50
Gebratene Zander-Medaillons	
Karfiol-Kräuter-Risotto, Kirschtomaten, Salatteller	15,90
Gebackenes Schollenfilet	
Petersilien-Erdäpfel, Sc. Tatar, Salatteller	13,90
Gebratenes Lachsforellenfilet	
Olivenöl, Kräuter, Tagliatelle, Kräuterbutter, Salatteller	17,90
Gegrilltes Buntbarschfilet	
Mediterrane Parmesan-Kräuterkruste, Rosmarin-Erdäpfel, Rahmspinat	16,90
„ Steirischer Kabeljau „	
Im Weißweinsud pochiert, Wurzelgemüse, Kren, Erdäpfel-Dill-Stampf	15,90
Gegrilltes Heilbutt-Filet	
Erdäpfel-Zucchini-Gröstl, Cafe de Parisbutter, Salatteller	18,90

.....zum Fisch empfiehlt die Chefin

Frisch gezapftes Zwickel- oder Weißbier unserer Brauerei Baumgartner aus Schärding oder ein Glas fruchtig-spritzigen Apfel-Birnenmost der Fam. Schauer aus St. Marienkirchen.

<i>Gebratene Schweinelendchen</i> Pfeffer-Kräutersauce, Butterspätzle, Kroketten, Gemüsebukett	15,20
<i>Rostbraten von der Innviertler Rinderlende</i> Zwiebel-Specksauce, Braterdäpfel und Salatteller	15,90
<i>Schranks Grillplatte</i> Gegrilltes von Pute, Schwein, Rind, Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüsebukett	13,90
<i>Wiener Schnitzel</i> Schwein, dazu Buttereis, Eferdinger Landlerdäpfel und Salatteller	10,90
<i>Schinken-Käseröllchen (vom Schulterblock)</i> Pommes frites und Salatteller	9,90
<i>G`schmackiges Lammragout</i> Vom Schlögel, Most-Gemüsesauce, Semmelknödel, Kroketten, Salatteller	13,50
	
<i>Erdapfel-Gnocchi</i> an Raunasauce, Gemüse, Spachinger Schafkäse, Kren, Salatteller	12,90
<i>Vegetarisches Bauernomelette</i> Erdäpfel, Zwiebel, Gemüse, Kräuter, Salatteller	11,90

Unsere Nachspeisen

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schlagobers,
Schokosauce 6,50

2 Marillenpalatschinken

mit Omas Marillenmarmelade 4,00

„ Topfen-Duett „

Chessecake und Topfennockerl, an
frischen Früchten und Schlag 6,90

Warmes Schoko-Törtchen

dazu Schokosauce und Vanilleeis 5,90

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlagobers 2,50

Hausgemachtes Kalbsbeuscherl
mit Semmelknödel 7,90

Knusprige Leber- oder Bratwurst
mit Sauerkraut und Landlerdäpfel 7,50

Ungarisches Saftgulasch
mit Gebäck 8,90

Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, Kren und Gebäck 3,70
oder mit Gulaschsaft 5,90

Hausgemachte Sülze
mit Zwiebel, Tomate und Gebäck 6,90

Essigwurst
an Zwiebel und Tomate 4,90

Schweizer Wurstsalat
mit Zwiebel, Tomate, Paprika und Gebäck 7,90

Gebäck oder Salzgebäck 1,20
Knoblauchstangerl 1,60

