

Schirning 65

8112 Gratwein-Straßengel

www.gasthaus-absenger.at

**0676/58 35 325**



## **UNSER SPEISEANGEBOT:**

|   |                |         |
|---|----------------|---------|
| Ganzes Backhendl  | € 15,20        | A,C     |
| Halbes Backhendl  | € 7,60         | A,C     |
| Wiener Schnitzer vom Schwein  | € 8,30         | A,C     |
| Wiener Schnitzerl vom Huhn  | € 9,30         | A,C     |
| Cordon Bleu vom Schwein   | € 9,30         | A,C,G   |
| Cordon Bleu vom Huhn  | € 10,30        | A,C,G   |
| Bauern Cordon Bleu vom Schwein<br>(in Kürbiskernpanade, mit Geselchtem,<br>Käse und Kren gefüllt)                 | € 11,30        | A,C,G   |
| Gebackene Leber vom Schwein   | € 12,40        | A,C     |
| Gebackene Hühnerstreifen mit gemischter<br>Salatvariation   | € 10,80        | A,C,M   |
| Hausgemachte Gemüse-Kartoffelaibchen<br>(gebacken) mit buntem Blattsalat  | € 9,10         | A,C,G,L |
| Pommes, Petersilienkartoffel oder Butterreis<br>(Beilage klein/groß)  | € 1,50/ € 3,00 | G       |
| Gemischter Salat, Kartoffelsalat, bunter<br>Blattsalat  | € 4,00         | M       |
| <b>NUR MIT VORBESTELLUNG:</b>   |                |         |
| <b>Zweierlei vom Schweinsbraten</b><br>(Schopf und Bauch) mit Natursafterl,<br>Semmelknödel und Grammelsauerkraut | € 13,50        | A,C,L,M |



### **Allergen-Kennzeichnung:**

- A** - glutenhaltiges Getreide
- B** - Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** - Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** - Erdnüsse und -erzeugnisse
- F** - Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** - Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** - Sellerie und -erzeugnisse
- M** - Senf- und Senferzeugnisse
- N** - Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O** - Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** - Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- PH** - Aspartam (Phenylalaninquelle)

### **Hinweis:**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.