

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

Salate:

salads

*** gemischter Salatteller in Essig und Öl € 5,50 O**

* mixed salad - a selection of fresh salads with vinegar and oil

Fitness-Salatteller

verschiedenen frischen Salaten in Essig und Öl

dazu gegrillte Truthahnstreifen € 10,50 O

a selection of salads served with strips of turkey

Steirischer Hühner-Salatteller

verschiedenen frischen Salaten in Essig und Kürbiskernöl, Kürbiskerne

dazu gebackenen Hühnerfiletstreifen € 11,50 A,G,O

a selection of salads with vinegar and pumpkin oil

served with grilled chicken filets

Joghurtdressing oder Kürbiskernöl € 0,50 G,M,O

how about trying an Austrian speciality - pumpkin seed oil
or with yoghurt dip– an extra

Gebäck € 1,50 A

bread or roll

Aus dem Suppentopf:

soups

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 3,50 A,C,F,G,L

consommé with pancake strips

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel € 4,00 A,C,F,G,L

consommé with liver dumpling

*** Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 4,50 A,G,L**

Für die nötige Schärfe empfehlen wir TABASCO (auf Wunsch)

* tomato soup with cream

*** hausgemachte Salzburger Knoblauchsuppe**

mit Weißbrot Croutons und gerösteten Zwiebelringen € 4,80 A,F,G,L

(Knoblauch ist gesund & schützt auch vor Vampiren - keine Angst beim Heimgehen).

* cream of garlic soup - the best in town!

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

Vegetarische Gerichte:

vegetarian dishes

*** Strudel vom Blattspinat mit Schafkäse**

auf Knoblauchrahmsauce mit Gemüse garnitur € 11,50 **A,C,F,G,L**

* strudel with spinach and sheep cheese, over baked with sheep milk chees
in garlic cream sauce and vegetable

*** Hausgemachte Spinatspätzle**

mit cremiger Gorgonzolarahmsauce € 9,50 **A,C,G**

* homemade green pasta with cheese sauce

*** Vegetarisches Allerlei**

goldbraun gebackene Champignons und Emmentaler-Scheibe

dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Sauce Tartar € 10,00 **A,C,G,M,O**

* deep fried mushrooms & cheese served with potatoes,
cranberries and tartar sauce

*** Eine Portion Pommes oder Potatoes Wedges € 3,50**

Alle Speisen mit einem * versehen sind fleischlos!

all dishes with * are provided meatless!

Fischgerichte:

fish dishes

*** Gebratenes Zanderfilet**

mit Mandel-Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gemüse € 15,50 **D,G,H,L,M**

* pike fillet pan-fried with vegetables, almond-herbal butter and potatoes

*** Lachsforellenfilet vom Grill**

mit Petersilienkartoffeln, Zucchini gemüse und Kräuterrahmdip € 16,50 **D,G**

* salmon grilled trout fillet with parsley potatoes, zucchini and herbs cream dip

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

Pfandlgerichte aus der „ge-würzigen“ Küche:

pan-fried dishes

„Wilderer Pfandl“

geschmortes Hirschragout, dazu hausgemachte Spätzle, gebratene Speckscheiben und Preiselbeeren (extra serviert) € 17,50 **A,C,F,G,L,O**

venison stew served with mushrooms, homemade pasta “Spätzle”
and cranberry sauce

„Gewürzmühlen Pfandl“

Schweinefiletscheiben vom Grill

in pikanter Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 18,50 **A,F,G,L**

grilled pork escalope's in a spicy pepper sauce with fried potatoes.
served in its own pan - a popular dish!

„Kapuziner Pfandl“

Putenmedaillons in sahniger Champignon-Sauce dazu Butterreis
und Speckbohnenröllchen € 16,00 **A,F,G,L**

turkey medallions in a creamy mushroom sauce served with butter rice
and green beans rolled with bacon

*** „Kasnock'n Pfandl“**

Nach traditionellem Hausrezept, garniert mit Röstzwiebelringen € 9,50 **A,C,G,L**

* Austrian pasta served with cheese and onions
(macaroni cheese Austrian style! homemade pasta with a topping of fried onions)

Schnitzel & Gebackenes:

schnitzels and more ...

Goldbraun Gebackenes Allerlei

Schweineschnitzel, Emmentaler, Champignons mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Sauce Tartar € 14,00 **A,C,G,M,O**

mushrooms, emmental cheese and an escalope of pork covered in breadcrumbs and served
with potatoes, cranberry and sauce tartar

Gordon Bleu

vom Schweinerücken, mit Pommes Frites € 12,50 **A,C,G**

pork escalope filled with cheese and ham served with French fries

Schnitzel nach „Wiener Art“

von der Putebrust, mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitronenscheibe
€ 11,50 **A,C,G**

an Austrian favourite! a breaded turkey escalope served with French fries

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

Feines vom Grill:

grilled dishes

Saftiger Zwiebelrostbraten

**Stück von der Rinderhochrippe, leicht durchzogen in Zwiebelsauce
mit Bratkartoffeln € 16,50 A,F,G,L,M**

sirloin – steak, served with onions, onion gravy & fried potatoes

Mixed Grill von Schwein, Rind und Truthahn

mit Kartoffelspalten, Kräuterbutter und buntem Gemüse € 17,50 G,L,M

a selection of filets from pork, beef and turkey served with potato wedges,
herb butter & vegetables

Gewürzmühlen „Haustoast“

gegrillte Schweinerückenschnitte und Champignons

auf Toastbrot, mit Blattsalaten, Zwiebeln, und Sauce Tartare verfeinert € 10,00

A,C,G,M,O

a pork escalope served on a bed of lettuce, with toast mushrooms and onions topped with a
sprinkling of spices, tomato sauce and sauce tartar extra

Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren auf Wunsch zu jedem Hauptgericht.

C,L,M,O

tomato sauce, mayonnaise or cranberry sauce you can order for free.

Gewürzmühlen Spezialitäten:

the specialties of the GWM house

Pfeffersteak vom heimischen Rind 200 g

**Feinstes Rinderfilet, medium gegrillt in pikanter Pfeffersauce mit
Kartoffelspalten und Gemüseallerlei € 24,00 A,F,G**

180g finest organic beef steak served
with a pepper sauce medium grilled, vegetables and potatoe wedges

Lady's Vital 140 g

**Zartes Hühnerfilet vom Grill an Reissockel
mit Gemüseallerlei und Kräuterrahmdip € 15,50 G**

Tender chicken fillet from the grill served with rice,
vegetable and herbal cream dip

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

für Special Moments & Freundeskreise:

nur mit Vorbestellung und Tischreservierung möglich, Kinder auf Anfrage

Genießen Sie ein leckeres **FONDUE „Bourguignonne“**
zu zweit oder mit Freunden bis max. 10 Personen
mit verschiedenen Sorten Fleisch, Öl, pikanten Saucen, Pommes frites, Weißbrot
und einem bunten Salatteller als Vorspeise.
Pro Person € 24,00 A,C,F,G,M,O

Enjoy a delicious **FONDUE „Bourguignonne“** for two or for a group of up to 10 friends.
includes a selection of different meats, oil, sauces, chips, white bread and a mixed salad as a starter.
€ 22,00 per Person A,C,F,G,M,O
Childrens' prices on request
Advance booking required

**A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G= Milch
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfat, P=Lupinen,
R=Weichtiere**

A=Gluten, B=Crustacean, C=Eggs, D=Fish, E=Peanuts, F=Soja, G= Milk H=Treenuts,
L=Celery, M=Mustard, N=Sesame, O=Sulfite, P=Lupine, R=Mollusc

Info: Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden

Info: Cross contamination of individual ingredients as well as contamination as a result of technical processes cannot be excluded. We do not accept responsibility for information provided by suppliers or third parties.

**Inklusiv Preise in Euro
www.gewuerzmuehle.at**

Restaurant „Zur Gewürzmühle“

Für die Naschkatzen:

for those with a sweet tooth!

... lassen Sie Platz übrig für unsere leckeren Desserts:

Hausgemachter warmer Apfelstrudel € 2,80 A,C,G,O

mit Vanillesauce € 3,80 C,G

mit Schlagsahne € 3,20 G

apple-strudel with vanilla sauce or whipped cream

Hausschokoladen Torte

süße Köstlichkeit nach Wiener Art mit Sahne Haube € 3,50 A,C,G,H

chocolate cake with cream

Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce,
Schlagsahne und gerösteten Mandelsplitter € 5,00 A,C,G,H

a crepe with vanilla ice cream and served with chocolate sauce,
whipped cream and chopped almonds.

Kaiserschmarrn

frisch & flockig mit eingelegten Rosinen und Apfelmus € 8,50 A,C,G,

an Austrian dessert served with raisins and fruit salad

„Salzburger Nockerl“

nach original Rezept auf Preiselbeeren, für 2 Personen,
macht Spaß zum Teilen, dazu heiße Himbeeren

ca. 30 min. Wartezeit € 18,00 A,C,G

a Salzburger specialty - souffle served with hot raspberries (for two people fun to share, but
note it takes 30 minutes to prepare)

Kleiner Eisfruchtsalat

frischer Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Eiswafferl € 2,50 A,C,G

fresh fruits salad with vanilla ice cream, whipped cream and bakery

Kleines gemischtes Eis

Eine Kugel Vanille- und eine Kugel Erdbeereis mit Sahne und Eiswafferl € 2,60

A,C,G

one vanilla ice cream and one strawberry ice cream with
whipped cream and bakery

I Kugel Eis im Becher oder in der Tüte

abzuholen in der Küche € 1,00 A,C,G

i scoop ice cream in the coon – in the kitchen to take

Restaurant „Zur Gewürzmühle“
