

gartenrast

SPEISENKARTE

Wir kochen für Sie:

Mittwoch bis Freitag 11.30-14 & 17-20

Samstag & Sonntag 11-20



REGIONALITÄT | Das was zählt!

Wir achten sehr darauf woher wir unsere Produkte beziehen - nicht selten bei den besten bäuerlichen Produzenten in unserer Umgebung. Unten finden Sie eine Auflistung dieser Betriebe. Freilich - wir haben auch durchaus internationale Klassiker auf unserer Karte, weil wir hin und wieder etwas Abwechslung bieten wollen - vielleicht auch uns selbst gegenüber.

Hendl: Seit über 60 Jahren ist unser Partner wenn's um's Geflügel geht die Firma Wech. Sie versorgt die Bauern mit Küken und Futter (gentechnikfrei), um eine stets optimale und gleich bleibende Qualität zu bieten. Das Hendl mit der Bauernhofgarantie!

Erdäpfeln: liefert uns Gregor Mischkulnig aus St. Egyden.

Salate: hier vertrauen wir auf regionale Händler.

Bio Käse: Den Topfen für unsere Kasnudl beziehen wir natürlich von unserer Bio Heumilch Käserei aus Radenthein - der Kaslabn Nockberge.

Eier: aus Freilandhaltung beziehen wir - zwei Minuten von hier von Michael und Aaron Trattinig vom Kreuzwirt in St. Peter.

Frittierfett: mittlerweile ganz ohne Palmöl - Gott sei Dank. Reines Sonnenblumenöl verwenden wir für unsere Spezialitäten.

Allergene: In der Gartenrast wird, wie schon zu Oma Zenzi's Zeiten, frisch gekocht. Wir haben für diejenigen, die es interessiert, eine Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen parat. Bitte einfach fragen.

Wir sollten einfach ein wenig mehr Acht geben auf das fein Gekochte, das Ursprüngliche (z.B. die so genannte „Hausmannskost“), das differenziert und fein Abgeschmeckte, das frisch Gebratene - das ist es worauf wir Wert legen sollten. ... und deswegen leben wir weiterhin nach dem Motto

„Genieße das Leben beständig, denn Du bist länger tot als lebendig!“

Familie Bacher

HAUSG'MACHTE

SUPP'N

Frittatensupp'n 4,90

Mit frisch gemachten Frittaten.
Da wird einem warm ums Herz!

Leberknödelsupp'n 5,90

Mit 100% reiner Hühnerleber
gemacht. Gibt's so nur bei uns!

APPETIZER

Unser Beef Tartare 15,50/21,50

Heimisches Rindfleisch, klassisch
gewürzt. Dazu rote Zwiebeln,
Butter und Toastbrot - fertig!
Als Vorspeise oder Hauptspeise.
Zum Niederknien. (120/160g)

Pork Belly 10,80

Ganz langsam gebratener Schweins-
bauch - diesmal asiatisch inter-
pretiert mit Hoisin Sauce.

BEILAGENSALATE

Vermischter Salât 6,20

je nach Saison „vermischen“ wir
verschiedenste Rohkostsalate mit
unserem Hausdressing nach einem
Rezept der Seniorchefin. Beide
Salate gibt's auch in groß (8,80)

Rahmgurkensalât 6,20

mit Erdäpfeln. Auch diesen Salat
können wir als Klassiker ansehen,
total erfrischend, optimal für
die warmen Sommermonate.

SALATE

Gabi Salât 13,90 / 15,90

Salat, so wie ihn die Gabi gern
hat. Großer vermischter Salat mit
super knusprigen Hendl Nuggets.

Backhendlsalât 13,90 / 15,90

Blattsalate mit Kürbiskernöl-
Joghurt-Dressing, Knoblauch,
Kürbiskernen und super knusprigen
Hendl Nuggets. Probieren!

Knoblauchbrot 3,90

Riesen Laugenbrezn 3,50

FÜR DIE JÜNGEREN

DAMEN UND HERREN

Es gibt von einigen anderen
Gerichten auch kleinere Portionen.

Nuggets klein 9,50

mit Pommes frites

Stück Kasnudel 4,90

mit brauner Butter

Zwei panierte Flügel

mit Pommes frites

DIP SAUCEN

Tegele Grant'n (Preiselbeeren) 2,50

Tegele Knoblauchsoße 2,70

Tegele Asia Sauce (süß scharf) 2,90

GARTENRAST KLASSIKER

Halbes Backhendl

13,50

Der Klassiker schlechthin.
Als Beilage empfehlen wir Pommes frites (+ 4), Petersilerdäpfeln oder Basmatireis (+ 3,50)
Altbewährt und einfach gut!

Hendl Nuggets

17,50 Zart panierte Hendlfilet Stücke. Herrlich knusprig und vor allem selbst gemacht! Dazu gibt's Pommes frites und herrliche Knoblauchsoße.

„Steirabua“

18,50

Cordon bleu von der Hendlbrust gefüllt mit Schinken, Kren, Kürbiskernen und Käse. Dazu servieren wir Petersilerdäpfeln und Grant'n.

Hendl & Wok

15 / 17

Saftige Hühnerstreifen und frisches Gemüse in süß - scharfer Asia Soße auf Basmatireis.

Gebäckene

Hühnerleber 14,50 /

16.50

Gibt's nicht oft wo! Mit Petersilerdäpfeln und Grant'n. Die Leber gibt's gerne auch natur gebraten mit Erbsenreis.

VEGETARISCH & VEGAN

Veggie Wok

12 / 14

Auch schon ein langjähriger Klassiker in der Gartenrast. Knackig frisches Gemüse in süß - scharfer Asia Soße. Dazu gibt's Basmatireis.

Kärntner Nudeln 10,90 / 12,90

Bei uns sind die Nudeln halt noch ehrliche echte Handarbeit, produziert bei uns im Haus von der Seniorchefin. Zwei oder drei Stück Nudeln mit brauner Butter.

CHICKEN WINGS & BURGER

Shilling Burger

16,50

Unser Gourmetburger (180g Patty) mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Tomaten, Salatblatt, Cheddar Käse und Pommes frites. Einmalig!

Port. Panierte Flügel

Nicht mehr wegzudenken hier. Fünf Stück chicken wings. Serviert mit unserer Knoblauchsoße.
Tagespreis.

Port. "Asia wings"

Fünf Stück süß- scharfe, asiatisch gebeizte wings.
Tagespreis.

3 / 3 Flügel

Toblerone 9,50 / 7,50

Der Name TOBLERONE sagt eigentlich schon alles. Feines Mousse aus dieser unvergleichlichen Schweizer Schokolade.

Optimale Getränkeempfehlung dazu:
10year Tawny Port aus dem Hause Grahams 5

Vanille Panna Cotta **mit Passionsfrucht** 7,50

Ganz neu hier bei uns. Mal etwas fruchtig frisches, tropisch Vanilliges.

Heiß Kalte Leidenschaft 4,50

Eine süße Kleinigkeit zum Schluss? Warme Kirschen mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis. Nicht zu viel - passt perfekt.

Cardinalschnitte 4,50

Das ist noch echte Handarbeit nach einem Rezept der Seniorchefin. Feinstes Biskuit und Baisermasse - gefüllt mit einer Amaretto - Cappuccinocrème. Nicht mehr wegzudenken.

Café Affogato 4,50

Die trendige Mini Version eines Eiskaffees. Eine Kugel Vanilleeis - darüber ein Espresso und ein Tupfer Schlagobers.

Vanille Averna 4,50

Die einfachen Dinge des Lebens sind meist die Genialsten. Eine Kugel Bourbon Vanilleeis - darauf a Stamperle Averna. ...oder Eierlikör, Gurktaler, Baileys,...

Kindereis 3,50

Zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln oben drauf. Zur Auswahl stehen Vanille, Schokolade oder Erdbeere.

Schnäpse & Grappe (je 2 cl)

Marille 3,20

Williamsbirne 3,20

Fliegerbenzin 3,20

Tomtegl / Zirbe 3,50

Grappa Sarpa Barrique, Poli

je 2 cl 5,20 / je 4cl 9,80

Grappa Moscato di Nonino

je 2 cl 5,80 / je 4cl 11

Gurktaler Alpenkräuter 2,90

Averna 3,80

Fernet Branca 3,80

Baileys 3,80

Eierlikör WAKONIG 3,80

Bierbrand SHILLING / JESCHE 4,50

Kräuter JESCHE, Winklern 6

Rheinischer Bohnapfel BRANDHOF, Döbriach 6

Honigkuss BRANDHOF, Döbriach 6

Malt Whiskies

je 2 cl 5,50 / je 4cl 9,80

Redbreast 12 YO 40° Irish Whisky

Gouden Carolus Single Malt 46° 1st Fill

Bourbon Cask und Het Anker Cask, BE

Rum

Liquor Apothecarum Kurapotheke Bad Ischl

je 2 cl 5,50 / je 4cl 10,40

Ron Zacapa Centenario 23 yo Guatemala

je 2 cl 6,50 / je 4cl 11,80



gartenrast

WWW.GARTENRAST.AF

Manchmal schmeckt's
daheim am besten.
Anrufen & abholen.
Mahlzeit!

gartenrast
Gartenraststraße 9
9545 Untertweng bei Radenthein
04246 - 2017

KÜCHE

MITTWOCH - FREITAG
11 - 14 & 17 - 20 Uhr

SAMSTAG
12 - 20 Uhr

SONNTAG
11 - 20 Uhr



1/2 Backhendl	12,50
Nuggets	13,50
Nuggets klein	7,00
Pommes frites	4,00
Hendl & Wok gegrillte Hühnerfiletstreifen und frisches Gemüse in Asiasoße. Dazu Basmatireis.	16,90 (ohne Box)
Shilling Burger Unser Gourmetburger (180g Patty) mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Salat und Käse.	14,00 (ohne Box)
Beef Tatare Box (Vorspeise)	14,90
(Hauptspeise)	21,90
Gabi Salat Großer vermischter Salat mit super knusprigen Hendl Nuggets.	15,90 (ohne Box)
Salat (Vermischt oder Endivien)	(ohne Box) 6,00
1/4 Sauce (Knoblauch- oder Asia-)	4,90
1/8 Sauce (Knoblauch- oder Asia-)	2,70
Cardinalschnitte	4,50
Box	0,80

Shilling Bier im 5lt Fass und 2lt bzw.
1lt Flaschen gibts natürlich auch, ...

Im Sinne der Umwelt bringen Sie bitte
auch gerne ihr eigenes Geschirr
zum Mitnehmen mit -
nur am Telefon dazusagen bitte.