

GASTWIRTSCHAFT ZUM OCKERMÜLLER

KLASSISCHE GAUMENFREUDEN

SUPPE

	€
kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse	6,20

DAVOR

Süßkartoffel-Pommes mit Petersilmayonnaise	9,20
kleiner gemischter Salat	6,50
geschmolzener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney	14,00
Beef Tatar vom Hochlandrind mit Butter, Kapern und Sauerteigbrot	18,00

SALATE

bunter Salatteller mit Gartenkräutern	10,50
Sommersalat mit Mango, Avocado und Büffel-Mozzarella	14,00
Steirischer Backhendlsalat gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	17,50
geschmolzener Ziegenkäse mit Chutney und bunter Salatgarnitur	17,00
Blattsalat-Teller mit Schafkäse im Speckmantel gebraten Rohkost und Sonnenblumenkernen	15,50



GASTWIRTSCHAFT ZUM OCKERMÜLLER

€

PFAND'L GERICHTE

Blattspinat-Erdäpfel Gröst'l mit Schafkäse & Paradeisern 15,50

KLASSIKER

Eiernockerl mit Blattsalat 12,50

gebackenes Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat 16,50

gebackenes Schnitzel von der Schweinekarreerose
mit Erdäpfelsalat 17,50

Alt Wiener Backfleisch von der Beiried
mit Erdäpfel-Gurkensalat 24,00

Beef Tatar vom Hochlandrind
mit Butter, Kapern und Sauerteigbrot 26,00

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Schüssel Pommes frites mit Ketchup 6,50

Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup 7,00

Nockerl mit Ei 8,00

Kinder Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup 9,00

gebackenes Kinder-Hühnerschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup 8,50

DANACH

Marmeladepalatschinken pro Stück 4,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade

Zweierlei Sorbet (Himbeer & Zitrone) 6,00
mit Beeren

flüssiger „Mohr im Hemd“ 12,50
mit Himbeersorbet und Schlagobers