

Vorspeise



Rinderfiletspitzen an mariniertem Ruccola mit Parmesan

€ 17,80

Suppen

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten

€ 4,80

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Fleischstrudel

€ 4,80

Cremige Kürbissuppe mit Crôutons

€ 5,90

frische knackige Salate



Kleine grüne oder gemischte Salatschüssel

€ 5,00

Große grüne oder gemischte Salatschüssel



€ 6,50

Knackig frischer Blattsalat
mit gebackenen Putenfiletstreifen

€ 13,50

Umweltzertifizierung



Als Umweltzertifizierter Betrieb möchten wir einen Teil zur Verbesserung unseres Umfeldes beitragen und weisen Sie deshalb auf die Thematik der Verschwendung von Lebensmitteln hin. Gerne bieten wir Ihnen daher die Möglichkeit auch kleine Gerichte / kleinere Portionen zu bestellen.

Traditionelle Schnitzerl



Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT) in der Pfanne gebacken
mit Eferdinger Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren € 21,80

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Truthahn/Schwein (4xAT) € 18,00/17,00
mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites

„Bauernschnitzerl“ € 18,20
Gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT) mit Käse-,Speck- und Zwiebelfülle
dazu Pommes Frites

..... mit kleinem grünen oder gemischtem Salatschüsslerl € 5,00

Unser Fleisch ist *(4xAT) = geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich!!! – Beste Österreichische Qualität!

Vegetarischer Hochgenuss

Handgemachte Pasta € 13,90
in Tomatensauce mit Oliven und Frischkäse

Hausgemachtes Einkornrisotto € 13,90
an geschmorrtem Kürbis und Ricotta



Unsere KultiWirte-Schmankerl



Herzhafter „Bayrischer Hof“ Burger

Österreichisches Rindfleisch mit Speck, Gurke, Tomate
Zwiebel, Cheddar-Käse dazu servieren wir Ihnen
Pommes frites und BBQ Sauce

€ 18,80

„Bayrischer Hof Lieblingspfandl“

Rinderfilet, Schweinsfilet und Putenmedaillon auf Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Potatoe Wedges

€ 19,80

Wiener Backhendel (ausgelöst)

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 16,90

Im Prosciuttomantel gebratenes Schweinefilet

an Pesto-Kartoffel und Rahmgemüse

€ 21,90

Herzhaftes Schweinsbackerl an Kartoffelpüree
mit herbstlichem Gemüse

€ 16,90

dazu ein frisch Gezapftes

Freistädter – Bio Zwickl (Flaschenbier)

Hirter – Privat Pils vom Faß

Hirter – Weizenbier vom Faß

Hirter – Morchel (Flaschenbier)

Zipfer – Pils vom Faß

Budweiser – Lager vom Faß



STEAKS vom Österreichischen Rind



... “Steaks genau nach meinem Geschmack”...

- ... Gebratenes Filetsteak vom ausgezeichneten „Österreichischen Rind“
(4 x AT – geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich!)

Small	200 g Steak	€ 31,00
Medium	270 g Steak	€ 33,00
Large	350 g Steak	€ 38,00


rare, medium-rare, medium
(oder well done - bis zu 30-45 min Garzeit)

- ... Saucen nach Wahl

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Barbecue Sauce oder Scharfes Ketchup



- ... Beilage nach Wahl 

Pommes frites / Kartoffelspalten (Potatoes Wedges) € 5,00

frisches Marktgemüse € 5,50

Blattsalat mit Hausdressing € 5,00

Bitte beachten Sie, dass all unsere Speisen frisch zubereitet werden und je nach gewünschter Garzeit Ihres Steaks dies einige Zeit dauern kann. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

Zur „Jausn“

Würstel

Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 6,00

Debreziner Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 6,00

2er Kas

mit Liptauer, Kräutertopfen und Garnitur € 8,00

!!!! „Speckbrot“ !!!!

Mit Liebe selbst eingesurt und hauseigens geselchter Speck
an Schwarzbrot mit Senf und Kren € 10,50

dazu empfehlen wir Ihnen:

ein 1/8 Grüner Veltliner

(Weingut Waltner, Weingut Waldschütz oder
GV Federspiel vom Weingut Gritsch)
.... mehr dazu in unserer Weinkarte

oder ein ¼ l Most

(Bio-Hof Hehenberger, Wels)

Kinder-Menü (ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre)

Kleine Kinder-Frittatensuppe



€ 3,00

Kinder-Schnitzel vom Schwein / Truthahn mit 😊 Pommes frites
& kleiner Überraschung € 7,90/ € 8,90

Pasta mit Tomatensauce € 6,90

Süße Versuchung

Traditionelle Eispalatschinke nach „Art des Hauses“ € 8,80

Creme brulee an frischen Beeren € 7,90

Frische hausgemachte Palatschinken

je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00

- mit klassischer Preiselbeermarmelade
- mit hausgemachter Marillenmarmelade
- mit hausgemachter Zwetschkenmarmelade
- mit hausgemachter Kirschenmarmelade
- mit herzhaftem Nutella



Eisspezialität „mit Schuss aus der Region“

„Kürbis-Crash“ 

Vanilleeis übergossen mit Lehner's Weißkirchner Kürbiskernlikör und Schlagobershaube € 7,80

„Strawberry-Crash“

Vanille- und Erdbeereis übergossen mit Baileys Erdbeerlikör und Schlagobershaube € 7,80

Nespresso - Kaffee

Kleiner Brauner	€ 3,40	Melange	€ 4,10
Espresso	€ 3,40	Cappuccino	€ 4,30
Doppelter Espresso	€ 3,80	Café Latte	€ 4,30
Verlängerter	€ 3,80	Latte macchiato	€ 4,30
Großer Brauner	€ 4,10		

Allergeninformation gemäß Codex. Empfehlung

Gerne geben wir die Allergene gemäß § 2 durch unsere geschulten Mitarbeiter und unseren Küchenchef an unsere Gäste weiter. – Bitte fragen sie danach.