

Vorspeise

Salat von gebratenen Gemüse
mit Fetakäse und Cashewkernen € 14,90

Suppen

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten € 5,60

Cremige Tomatensuppe mit Blätterteig-Champignongebäck € 5,60

frische knackige Salate

Kleine grüne Salatschüssel ✓ € 5,80
Große grüne Salatschüssel ✓ € 8,80

Kleine gemischte Salatschüssel ✓ € 5,80
Große gemischte Salatschüssel ✓ € 8,80



Knackig frischer Blattsalat
mit gebackenen Putenfiletstreifen € 16,50

Knackig frischer Blattsalat
mit Innviertler Grammelknöderl € 16,50

dazu empfehlen wir Ihnen:

ein 1/8 Grüner Veltliner
(Weingut Waltner, Englmannsbrunn oder
Weingut Hagn, Mailberg)
... mehr dazu in unserer Weinkarte ...



oder ein 1/4 l Most
oder naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Brombeersaft
Apfel-Himbeersaft oder Apfel-Johannisbeersaft
(vom Bio-Hof Hehenberger, Wels)

Traditionelle Schnitzerl



Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT) in der Pfanne gebacken
mit Eferdinger Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren € 22,80

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Truthahn/Schwein (4xAT) € 19,80/18,80
mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites

„Bauernschnitzerl“ € 19,80

Gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT) mit Käse-,Speck- und
Zwiebelfülle dazu Pommes Frites

..... mit kleinem grünen oder gemischtem Salatschüsserl € 5,80

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

Unser KultiWirte-Schmankerl



Klassisches Wiener Backhendel (ausgelöst)
an Kartoffel-Lauchsalat und Preiselbeeren € 18,50

„Bayrischer Hof Lieblingspfandl“

Rinderfilet, Schweinsfilet und Putenmedaillon
an feiner Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse
und Potato Wedges

€ 22,00

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.

vegetarische Sommerwochen



Herzhafte Zucchinischnitzerl

mit Pesto-Kartoffeln und Joghurt-Limettensauce € 16,90

cremigies Pilzragout

mit Kartoffelknödeln an Schnittlauchöl € 17,90

Handgemachte Pasta

an sautierten Pilzen und frisch geriebenem Parmesan
(auch vegan möglich) € 17,90

italienische Peperonata (geschmorrte Paprika, Tomaten und Zwiebeln)

an cremiger Polenta mit Gemüsegrammeln und Fetakäse
(auch vegan möglich) € 16,90

indisches Gemüsecurry

mit Jasminreis und Gurken-Raita (Joghurtdip)
(auch vegan möglich) € 16,90

Hausgemachte Quinoa-Gemüselaiichen

auf Rahmgemüse mit frischen Salzkartoffeln € 16,90

Hausgemachte Spinatknödel

mit geschmolzenen Tomaten und Fetakäse € 15,90

..... mit kleinem grünen oder gemischtem [Salatschüsserl](#) € 5,80

für die Kleinsten

(ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre :-)

Kleine Kinder-Frittatensuppe



€ 3,50

Kinder-Schnitzel vom Schwein / Truthahn mit 😊 Pommes frites
& kleiner Überraschung

€ 9,90/ € 10,90

Handgemachte Pasta mit Tomatensauce



€ 10,00

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*	€ 34,80
Medium	270 g Steak*	€ 36,80
Large	350 g Steak*	€ 41,90

*Fleisch Rohgewicht (in der Küche vor dem Garen – ohne Bratverlust)

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) / Kartoffeln	€ 5,80
frisches Marktgemüse	€ 6,00
Blattsalat mit Hausdressing	€ 5,80

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“

Klassische Brettljause

Schweinebraten, Kartoffelkäse, Kaminwurzen, Speck € 17,90
fein garniert mit Essiggurkerl, Pfefferoni und Ei

Schweizer Wurstsalat mit Ei fein garniert € 14,50

Würstel

Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 7,80

Debreziner Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 7,80

2er Kas

mit hausgemachtem Liptauer und Kräutertopfen, Garnitur V € 9,20

Herzhaftes „Speckbrot“

geselchter Speck an Schwarzbrot mit Senf und Kren € 12,50

Gebäck / Hausbrot € 1,50

dazu ein frisch Gezapftes

Hirter – Privat Pils vom Faß

Zipfer – Pils vom Faß

Budweiser – Lager vom Faß

Paulaner – naturtrübes Weißbier vom Faß

Paulaner – alkoholfreies Weißbier 0,0 %



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.

Vegetarische Gerichte = V

Süße Versuchung V

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

Hausgemachtes Kokos Parfait an frischen Erdbeeren € 8,80

FrISChe hausgemachte Palatschinken V

je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00

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



Eisspezialitäten

V

„Kürbis-Crash“  „mit Schuss aus der Region“

Vanilleeis übergossen mit Lehner's Weißkirchner Kürbiskernlikör und Schlagobershaube € 8,80

„Beerenbecher“

Vanilleeis in Beerenragout mit frischer Schlagobershaube fein garniert € 8,00

„Eisbecher nach Art des Hauses“

gemischtes Eis fein garniert mit Schokoladensauce, saisonalem Obst, Eiswafferl und frischer Schlagobershaube fein garniert € 8,80

Nespresso - Kaffee

Kleiner Brauner	€ 3,50	Melange	€ 4,30
Espresso	€ 3,50	Cappuccino	€ 4,50
Doppelter Espresso	€ 4,00	Café Latte	€ 4,80
Verlängerter	€ 4,00	Latte macchiato	€ 4,50
Großer Brauner	€ 4,20		