

Vorspeise

Spargelsalat mit gebeizter Lachforelle
an Sauce Vinaigrette und Wildkräuter

DMO € 14,00

Carpaccio vom Rinderfilet

an Petersilien-Walnußpesto und Parmesanspäne

GHO € 13,80

Suppen

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten

ACGL € 4,80

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Fleischstrudel

ACGL € 4,80

Cremige Spargelsuppe

an Obershaube und Schwarzbrotkrusteln

AGLO € 5,90

frische knackige Salate



Kleine grüne oder gemischte Salatschüssel

✓ MO € 5,00

Große grüne oder gemischte Salatschüssel

✓ MO € 6,50

Knackig frischer Blattsalat
mit gebackenen Putenfiletstreifen

CAMO € 12,50

Vegetarischer Hochgenuss

Vegan: Knusprige Erdäpfel-Schwammerl-Laibchen
mit Bärlauchpesto und Selleriepürre

✓ ALH € 14,50

Traditionelle Schnitzerl



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

ACG € 21,80

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Truthahn/Schwein (4xAT)
mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites

ACG € 18,00/17,00

„Bauernschnitzerl“

ACGM € 18,20

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

„Surschnitzerl“

ACGLM € 19,20

Gebackenes Surschnitzerl (4xAT) in der Kürbispanade
dazu Kartoffelsalat

..... mit kleinem grünen oder gemischtem Salatschüsslerl

CMO € 5,00

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

Frischer Eferdinger Spargel

Solospargel

mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartofferl



CGLO € 17,80

Solospargel

mit brauner Butter und Petersilienkartofferl



CGLO € 17,80

Grüner Spargel mit Bärlauch-Nudeltascherl

an brauner Butter und Parmesan



ACGLO € 18,00

Variation vom grünen und weißen Spargel

mit rosa gebratenem Schweinsfilet
an Rotweinsauce und Kartoffelgratine

AGLO € 22,80



Unsere KultiWirte-Schmankerl



Herzhafter „Bayrischer Hof“ Burger

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

ACGLFOM € 18,80

„Lieblingspfandl“

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

ACGLOMF € 19,80

„Duett vom gedünsteten Rostbraten“

Klassischer Zwiebelrostbraten und Esterhazy Rostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

AGLMO € 19,80

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 ^{AGL}	oder	Kräuterbutter ^{GMF}
Barbecue <u>Sauce</u> ^{FGO}	oder	Scharfes Ketchup ^{Lo}



- ... Beilage nach Wahl 

Süßkartoffel-Pommes ^A / Pommes frites ^A / Kartoffelspalten (Potatoes Wedges) ^A	€ 5,00
Brokkoliröschen ^{GL} / frisches Gemüse ^{GL}	€ 5,50
Blattsalat mit Hausdressing ^{CM} / Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip ^G	€ 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 AGLFM € 6,00

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

2er Kas

mit Liptauer, Kräutertopfen und Garnitur G € 8,00

deftiges Bratlbrot

fein garniert mit Kren, Gurkerl, Pfefferoni und Senf GACLM € 9,90

dazu empfehlen wir Ihnen:

ein 1/8 Grüner Veltliner

(Weingut Waltner, Weingut Waldschütz oder
GV Federspiel vom Weingut Gritsch)

.... mehr dazu in unserer Weinkarte



Kinder-Menü (ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre)

Kleine Kinder-Frittatensuppe



ACGL € 3,00

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

CAG € 7,90/ € 8,90

1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss)
mit Schlagobers und Waffel (Aufpreis)

ACHGF € 2,00

ACGF € 0,70

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.

Süße Versuchung

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

Herzhafter Schokoladen Kuchen an Beerenauce mit Obershaube ACGFH**) € 8,90

Hausgemachtes Vanille Eisparfait mit Beerenmark und frischen Früchten im Schokoschüsslerl CGF**) € 8,90

Frische hausgemachte Palatschinken

je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00



- mit klassischer Preiselbeermarmelade ACFG **)
- mit hausgemachter Marillenmarmelade ACFG **)
- mit hausgemachter Orangenmarmelade ACFG **)
- mit hausgemachter Erdbeermarmelade ACFG **)
- mit hausgemachter Zwetschkenmarmelade ACFG **)
- mit hausgemachter Kirschenmarmelade ACFG **)
- mit herzhaftem Nutella ACFENOUGH **)

„Buntes Palatschinken – Kosten“ ACFGH **) € 9,00

3 Stück Palatschinke (mit hausgemachter Marillenmarmelade, hausgemachter Zwetschkenmarmelade und hausgemachter Kirschenmarmelade)
(gerne auch mit 2 Gaberl)

Eisspezialität „mit Schuss aus der Region“

„Kürbiscrash“ 

Vanilleeis übergossen mit Lehner's Weißkirchner Kürbiskernlikör und Schlagobershaube ACGFH**) € 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

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBL Nr. II/175/2014)

- ★) Enthält eine Phenylalaninquelle
- ★★) Enthält mehrwertigen Alkohol. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

-
- “Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.”
 - “Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.”
 - “Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.