



## Vorspeisen:

### Knoblauchcremesuppe

*Mit hausgemachtem Grissini*

4,50€

## Hauptspeisen:

### Eierschwammerl a la creme

*Mit Semmelknödel*

12,50€

### Wildschweinrücken

*Auf Pilz Eierschwammerl Risotto*

16,50€

### Forellenfilet

*Filet Natur auf Polenta mit Ratatouille*

17,90€





*Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler  
Lebensmitteln wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel  
ausgezeichnet.*

*Kartoffel, Kraut und Wurzelgemüse: aus Österreich von  
regionalen Lieferanten*

*Eier: Familie Bräuer, Sierning und Weinberger,  
Niederösterreich aus Bodenhaltung*

*Forelle, Karpfen, Saibling und Hecht: Fam. Hiesmayr  
Wolfgang, Hofkirchen*

*Schwein: Fleischhauerei Kinast, Steyrermühl,  
AMA Gütesiegel und regionale Lieferanten*

*Rind: Familie Huber, Sierning, Fleischhauerei Kinast,  
Steyrermühl und regionale Lieferanten*

*Milch und Milchprodukte: Aus Österreich mit dem  
AMA-Gütesiegel*

*Huhn: Huber Niederösterreich*

*Gans: Familie Deichsl, Waldneukierchen mit  
Freilandhaltung*

*Reh, Hase und Fasan: von der Jägerschaft Schiedlberg*

---

*Sonstige Partner*

*Brot: Familie Reichl und Zitterl aus St. Marien*



## Vorspeisen und Suppen

### **Leberknödelsuppe**

*Klare Rindsuppe mit gekochtem Leberknödel*

4,20€

### **Frittatensuppe**

*Klare Rindsuppe mit Frittaten*

3,90€

### **Rauchfischtartare**

*Fein garniert*

9,50€

### **Salatteller**

*Verschiedene Salate mit Honigsenf dressing und  
Speckkrusteln fein garniert*

6,50€



Schmankerl für unsere  
kleinen Großen



### Dinoteller

*Gebackene  
Hühnerfleischdinos  
mit Pommes  
5,00€*

### Goliat

*Semmelknödel mit Bratensaft  
3,00€*

**Kinder  
Schweinschnitzel**  
*Nach Wiener Art mit  
Pommes  
6,00€*

**Grillwürstel**  
*Gegrillte Frankfurter und  
Pommes  
5,00€*





## Hauptspeisen

### **Rumpsteak**

*Zart rosa gegrillt mit Pommes  
und Speckbohnen*

*19,90€*

### **Hühnerbrust**

*Zart gegrillt auf Gemüsenudeln*

*13,50€*

### **Duroc Karree (Schwein)**

*Zart rosa gegrilltes Tomahawk Steak mit Gemüse  
und Pommes*

*15,50€*

### **Zwiebelrostbraten**

*Gedünsteter Rostbraten mit Bratkartoffeln*

*15,90€*

### **Gem. Knödeln**

*Haschee-, Grammel-, und Speckknödel mit Sauercraut*

*10,50€*

### **Gnocchi**

*Mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken*

*9,50€*

### **Geröstete Knödel**

*Mit Ei überbacken und Salat*

*9,50€*



## **Cordon – Bleu**

*Mit Reis, Kartoffel und Salat*

*vom Schwein*

*12,90€*

*vom Truthahn*

*14,30€*

## **Schnitzel nach Wiener Art**

*Mit Reis, Kartoffel und Salat*

*vom Schwein*

*11,90€*

*vom Truthahn*

*13,30€*

## **Backhendl**

*Mit Kartoffel oder Pommes  
und Salat*

*12,50€*

## **¼ Backhendl**

*Mit Pommes und Salat*

*9,00€*

## **Hascheeknödeln**

*Bratensaft und Sauerkraut*

*9,50€*

## **Forellenfilet Natur**

*Auf Polenta und gebratenen Zucchini*

*17,50€*

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere  
Portionen**



## Nachspeisen

Hausgemachte Torte 3,50€

### Lauwarmer Schoko-Kuchen

*Hausgemachter Kuchen mit weichem Kern und Vanilleeis* 5,90€

## Und zum Abschluss ein gutes Stamperl

*Vom Bauer: Marille, Williamsbirne, Zwetschke, Himbeere*

2cl 2,70€

*Miglbauer: Zwetschke, Landlbirne, Kirsch*

2cl 3,20€

*Vom Hämmerle: Marille, Williamsbirne, Himbeere*

2cl 3,70€





Wir verwöhnen Sie gerne mit folgenden kulinarischen Leckerbissen  
(bitte min. 4 Tage vorbestellen!)

### **Brat'1 in da Rain (ab 4 Personen)**

*Der saftige Schopf wird langsam im Rohr gebraten und mit  
Semmelknödel, Kartoffel und warmen Krautsalat serviert!*

*(auf Wunsch auch Surrbraten) A,C,G*

### **Ripperl - Essen (ab 4 Personen)**

*Saftige Speerrips oder große fleischige Ripperl werden im Rohr  
langsam gebraten und mit Semmelknödel, Kartoffel,*

*und warmen Krautsalat serviert A,C,G*

### **Knödelessen (ab 4 Personen)**

*verschiedene hausgemachte Knödel wie Grammel-, Hasche-,  
Speckknödel werden auf einer Platte*

*mit Sauerkraut und Kartoffel serviert A,C,G,L,M*

### **Schlachtplatte (ab 10 Personen)**

*Auf einer großen Platte werden rund um das Sauerkraut der saftig  
gebratene Schweinsbraten, das gekochte Geselchte, die gegrillten  
Blut- und Bratwürste, sowie die Semmelknödeln, Grießknödeln und  
Kartoffel angeordnet und in mitten kommt noch eine Stelze A,C,G,L,M*

### **Kalbsstelze (ab 5 Personen)**

*Zarte Kalbshaxn im Rohr geschmort dazu  
Semmelknödel Kartoffeln und warmer Krautsalat A,C,G*

### **Sauhaxn (ab 2 Personen)**

*Knusprig im Rohr gebratene Stelzen vom Schwein werden mit  
Kartoffel und warmen Krautsalat serviert A,C,G*



## Getränkekarte

### Bier

Kaiser Prämium 0,5l	4,00€
Kaiser Prämium 0,3l	3,50€
Kaiser Prämium 0,2l	2,70€
Edlweiß Hofbräu 0,5l	4,10€
Edlweiß Alkoholfrei 0,5l	4,10€
Gösser Zwickl 0,5l	4,00€
Gösser Zwickl 0,3l	3,50€
Gösser Alkoholfrei 0,5l	4,00€
Radler 0,5l	4,00€
Radler 0,3l	3,50€

### Wein

Grünerveltliner I/8l	2,40€
Grünerveltliner I/4l	4,80€
Zweigelt I/8l	2,40€
Zweigelt I/4l	4,80€
Weiß gespritzt I/4l	2,70€
Rot gespritzt I/4l	2,70€
Most 0,5l	3,20€
Most 0,3l	2,40€

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Schmexs, Schartner, Frucade, Sport Frucade 0,3l	3,00€
Cola, Fanta, Schmexs, Schartner, ... gespritzt 0,5l	4,00€
Pago Orangensaft 0,25l	2,70€
Pago Apfelsaft 0,25l	2,70€
Pago Johannisbeer, Erdbeer, Marille, Pfirsich 0,2l	3,00€

Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,25	2,70€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,3l	3,50€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,5l	4,00€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,3l	3,50€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,5l	4,00€
Tonic Water	3,00€

Mineralzitron 0,3l	2,40€
Mineralzitron 0,5l	3,20€
Mineralwasser 0,3l	2,20€
Sodawasser 0,25	1,40€

Red Bull	3,70€
----------	-------

### Heiße Getränke

Verlängerter	2,70€
Großer Brauner	3,70€
Kleiner Brauner	2,70€
Kaffee Haag	2,70€
Cappuccino	3,70€
Häferlkaffee	3,20€

Tee	2,20€
Kakao mit Schlag	3,20€

Glühwein	5,00€
Glühmost	3,00€

### Spirituosen

Schnäpse 2cl	2,70€
Schnäpse 4cl	4,90€





## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

22.11.2011 DE Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43

( 1 ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA