



Ein herzliches Grüß Gott
zu unseren Rindfleischwochen!

Wir wünschen Ihnen
angenehme Stunden
in unserem Landgasthaus und
einen Guten Appetit!

Familie Hiesmayr
und
Mitarbeiter



Suppen und Vorspeisen

Carpaccio

Fein garniert mit Vogerlsalat und Parmesan

14,90€

Vitello Tonnato

Auf buntem Salat

10,90€

Vorspeisensalat

Mit Senfdressing, Speckkrusteln, gebratene Kartoffelscheiben

6,90€

Fleischstrudelsuppe

Klare Rindsuppe mit gekochtem Fleischstrudel

4,70€

Frittatensuppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten

4,50€

Kürbiscremesuppe

Mit Buttercroutons

4,50€



Hauptspeisen

Gekochtes Rindfleisch

Mit Semmelkren, Schnittlauchsauce und Kartoffelschmarrn 15,90€

Alt Wiener Backfleisch

*Rindfleischschnitte mit Senf und Kren verfeinert und paniert
dazu Kartoffel- und Vogerlsalat* 14,60€

Rindfleischschnitzel

Mit Schwammerlsauce und Serviettenknödel 17,90€

Ochsenbackerl

Im Rohr geschmort mit Trüffel - Kartoffelpüree Speckbohnen 18,90€



Rindersteak

Filet vom heimischen Rind, Gemüse, Pommes und Kräuterbutter

150g 27,10€ / 250g 37,90€

Hüftsteak

Steak vom heimischen Rind, Spritkartoffeln, und Speckbohnen

150g 22,50€ / 250g 25,5€

Dry Aged Rumpsteak

Mit Vorspeisensalat

300g 37,90€



Weiters bieten wir Ihnen

Curry Couscous

Mit Gemüse

10,90€

Backhendl

Mit Kartoffel oder Pommes

und Salat

14,50€

¼ Backhendl

Mit Pommes und Salat

10,50€

Schnitzel nach Wiener Art

Mit Reis, Kartoffeln und Salatteller

vom Schwein

13,70€

vom Truthahn

14,60€

Trüffel Nudeln

16,50€

Spinatknödel

Nussbutter und Parmesan und Salat

11,50€



Für die Kleinen Großen:

Dinoteller

Gebackene Hühnerfleischdinos

mit Pommes

5,90€

Kinder Schweinsschnitzel

Nach Wiener Art mit Pommes

6,90€

Zum Dessert

Hausgemachte Torten

3,80€

Schokomouse

Helles und dunkles Mouse fein garniert

5,90€

Crème brûlée

Mit Sorbet

6,90€



Getränkekarte

Bier

Kaiser Prämium 0,5l	4,40€
Kaiser Prämium 0,3l	3,90€
Kaiser Prämium 0,2l	3,00€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,5l	4,40€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,3l	3,90€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,2l	3,00€
Edlweiß Hofbräu 0,5l	4,50€
Edlweiß Alkoholfrei 0,5l	4,50€
Schladminger BIO Zwickl 0,5l	4,50€
Schladminger BIO Zwickl 0,3l	4,00€
Gösser Alkoholfrei 0,5l	4,40€
Radler 0,5l	4,40€
Radler 0,3l	3,90€

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€

Wein

Grünerveltliner 1/8l	2,60€
Grünerveltliner 1/4l	5,20€
Zweigelt 1/8l	2,60€
Zweigelt 1/4l	5,20€
Weiß gespritzt 1/4l	3,00€
Rot gespritzt 1/4l	3,00€
Most 0,5l	3,50€
Most 0,3l	3,00€

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, Mango, Zwetschke 0,2l	3,00€

Heiße Getränke

Verlängerter	2,90€
Großer Brauner	3,90€
Kleiner Brauner	2,90€
Kaffee Haag	2,90€
Cappuccino	3,90€
Häferlkaffe	4,00€
Kaffee Latte	4,50€
Tee	2,50€
Kakao mit Schlag	3,20€

Glühwein	5,40€
Glühmost	3,00€

Spirituosen

Schnäpse 2cl	2,70€
Schnäpse 4cl	4,90€





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

Brat' l 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



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

Grsprungs;

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

SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück-

geführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

