



Neu!!

Jeden Donnerstag gibt es Ripperl

Klassisch mit Semmelknödel, Erdäpfeln und warmen Krautsalat € 15,90€

Bitte um Vorbestellung und solange der Vorrat reicht!



Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Croutons/Kürbiskernöl

5,90€

Beef Tatar „Classic“ 80g

Fein garniert mit getoastetem Weißbrot

14,50€

Hauptspeisen

Hirschbraten

Klassisches Wildgericht mit Wildrahmsauce, hausgemachtem Semmelknödel, Speckbohnen, Preiselbeerbirne und Rotkraut

24,50 €

Karpfen gebacken

Mit Petersilienerdäpfel, Soße Tartare und gem. Salat

21,90€

Blutwurst

Mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut

14,90€

Spinatspätzle mit Parmesansoße

13,50 €

12.2024



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

Erdäpfel, 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*

Kalbfleisch: Fam. Sudasch (Nußbach)

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

Huhn: *Huber Niederösterreich*

Gans: *Familie Deichsel, Waldneukirchen mit Freilandhaltung*

Reh, Hase und Fasan: von der Jägerschaft Schiedlberg

Sonstige Partner

Kemetmüller aus Neuhofen/Kr., Zitterl und Reichl aus St. Marien,

2024



Vorspeisen und Suppen

Wildes Frühlingsröllchen

Auf Oma`s süß-saurem Zucchini-gemüse

8,50€

Carpaccio vom Wildschweinschinken

Auf karamellisierten Schafkäse und Brunnenkresse Pesto

8,50€

Marinierte rote Rüben

Mit Räucherlachs Tatar

9,50€

Vorspeisensalat

*Bunter Salatmix mit Honigsenf dressing,
Speckkrusteln und gebr. Erdäpfelscheiben*

7,50€

Leberknödelsuppe

Klare Rindsuppe mit gekochtem Leberknödel

5,90€

Frittatensuppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten

5,50€

12.2024



Schmankerl für unsere
kleinen Großen



Dinoteller

*Gebackene
Hühnerfleischnuggets
mit Pommes
6,00€*

Goliath

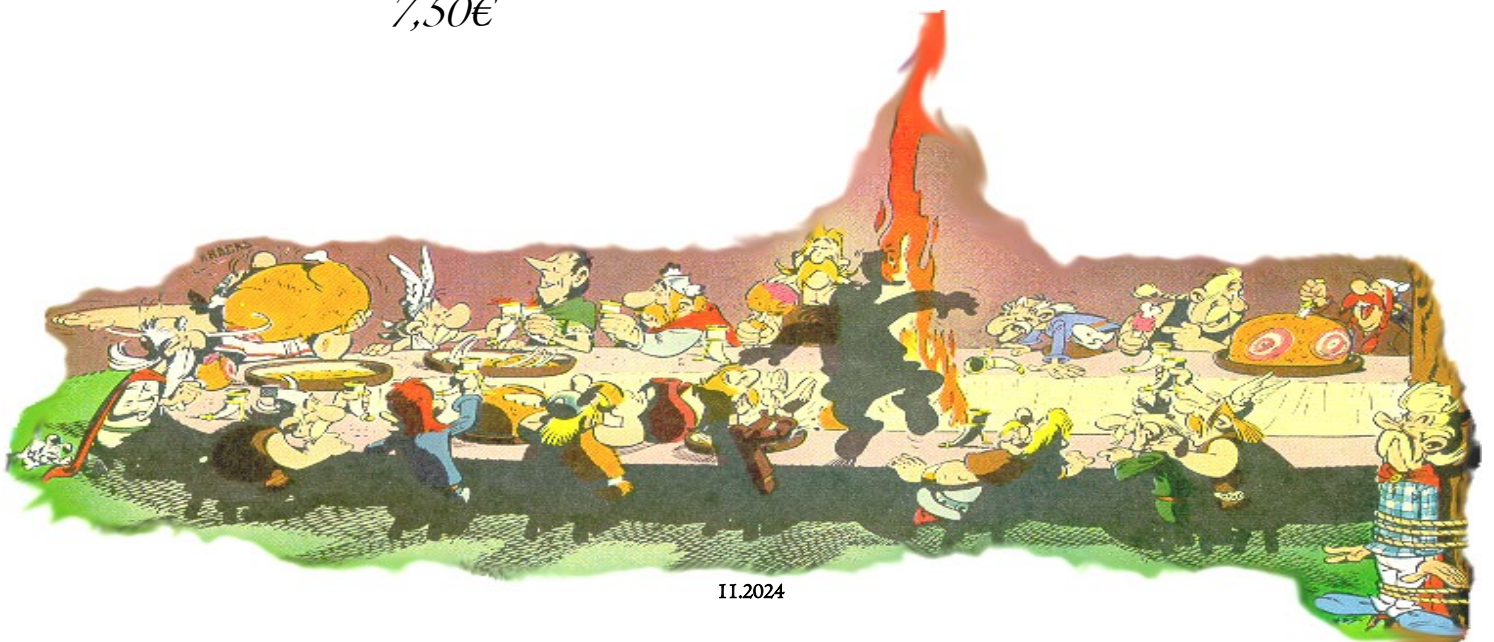
*Semmelknödel mit Bratensaft
4,90€*

Kinder

Schweinschnitzel
*Nach Wiener Art mit
Pommes
7,50€*

Grillwürstel

*Gegrillte Frankfurter und
Pommes
6,90€*



11.2024



Hauptspeisen

Rinderfilet vom heimischen Rind

*Dazu herbstliches Gemüse, Kräuterbutter
und Wedges*

250g	36,90€
150g	29,10€

Zwiebelrostbraten

Gedünsteter Rostbraten mit Semmelknödel und Röstzwiebeln

21,80€

Rosa gebr. Kalbsröllchen

Mit Schwammerlfülle auf Rahmpolenta & Wurzelgemüse

28,50 €

Schweinsfilet rosa gegrillt

Auf mediterranes Gemüse & Kartoffelspitz

20,90€

Schnitzel nach Wiener Art

mit Reis, Erdäpfeln und Salatteller

vom Schwein

15,90€

vom Truthahn

16,90€

Cordon Bleu

mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salatteller

vom Schwein

16,90€

vom Truthahn

17,90€



Backhendl

*Mit Erdäpfeln oder Pommes
und Salat*

17,20€

¼ Backhendl

Mit Pommes und Salat

13,50€

Wirtshausnudeln

Mit Putenfleisch und Bandnudeln

17,90€

Tofu Wok

Mit Gemüse und geräuchertem Tofu dazu Basmatireis

15,90€

Ofenkürbis

Gratiniert & Salat

13,50€

Kleiner Salatteller

Gemischte Salate der Saison

4,20€

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere
Portionen**

12-2024



Nachspeisen

Hausgemachte Torte	4,20€
Trilogie <i>Brownie/Sorbet/Panna Cotta mit Tonkabohne</i>	8,50€
Topfenknödel <i>Auf Hollerröster</i>	7,50€
Eispalatschinke <i>Gefüllt mit Vanilleeis, darüber Schokosoße und Schlagobers</i>	7,50€
Eiskaffee <i>Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers</i>	6,10€

Und zum Abschluss ein gutes Stamperl

<i>Hämmerle: Marille, Williamsbirne,</i>	<i>2cl 5,20€</i>
<i>Sammerhof: Marille, Williamsbirne, Zwetschke</i>	<i>2cl 3,80€</i>
<i>Blutorange</i>	<i>2cl 4,50€</i>
<i>Waldhimbeere</i>	<i>2cl 5,50€</i>
<i>Miglbauer: Landlbirne</i>	<i>2cl 3,50€</i>



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

gerne mit folgenden

Brat'1 in da Rein (ab 4 Personen)

*Der saftige Schopf wird langsam im Rohr gebraten und mit Semmelknödel, Erdäpfeln und warmen Krautsalat serviert!
(auf Wunsch auch Surbraten) A,C,G*

Ripperl - Essen (ab 4 Personen)

Saftige Sparerips oder große fleischige Ripperl werden im Rohr langsam gebraten und mit Semmelknödel, Erdäpfeln, und warmen Krautsalat serviert A,C,G

Knödelessen (ab 4 Personen)

verschiedene hausgemachte Knödel wie Grammel-, Haschee-, Speckknödel werden auf einer Platte mit Sauerkraut und Erdäpfel 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 Semmelknödel, Grießknödel und Erdäpfeln angeordnet und inmitten kommt noch eine Stelze A,C,G,L,M

Kalbsstelze (ab 5 Personen)

Zarte Kalbshaxn im Rohr geschmort dazu Semmelknödel, Erdäpfeln und warmen Krautsalat A,C,G

Sauhaxn (ab 2 Personen)

Knusprig im Rohr gebratene Stelzen vom Schwein werden mit Erdäpfeln und warmen Krautsalat serviert A,C,G 2024



Getränkkarte

Bier vom Fass

Kaiser Prämium 0,5l	4,80€
Kaiser Prämium 0,3l	4,20€
Kaiser Prämium 0,2l	3,40€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,5l	4,80€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,3l	4,20€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,2l	3,40€
Schladminger BIO Zwickl 0,5l	4,90€
Schladminger BIO Zwickl 0,3l	4,30€
Radler 0,5l	4,80€
Radler 0,3l	4,20€

Flaschenbier

Rieder Weisse 0,5l	4,90€
Erdinger Weißbier 0,5l	5,10€
Edlweiß Hofbräu 0,5l	4,90€
Edlweiß Alkoholfrei 0,5l	4,90€
Gösser Alkoholfrei 0,5l	4,90€

Wein

Grüner Veltliner 1/8l	2,80€
Grüner Veltliner 1/4l	5,60€
Zweigelt 1/8l	2,80€
Zweigelt 1/4l	5,60€

Weiß gespritzt 1/4l	3,30€
Rot gespritzt 1/4l	3,30€

Most Purtauf 0,5l	4,50€
Most Purtauf 0,3l	4,00€
Most Purtauf 0,5l gesp.	4,00€
Most Purtauf 0,3l gesp.	3,50€

Alkoholfreie Getränke

Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,	
Sport Frucade 0,3l	3,80€
Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,	
... gespritzt 0,5l	4,80€
Pago Orangensaft 0,25l	3,30€
Pago Apfelsaft 0,25l	3,30€
Birnensaft Purtauf 0,25l	3,30€

Pago Johannisbeer, Erdbeer, Marille, Zwetschke 0,2l	3,70€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,25l	2,90€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,3l	4,20€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,5l	4,70€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,3l	4,20€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,5l	4,70€
Tonic Water	3,70€
Red Bull	4,00€
Birnensaft v. Purtauf gesp. 0,25l	2,90€
gesp. 0,3l	4,20€
gesp. 0,5l	4,70€
Sanddorn gesp. 0,25l	3,30€
Sandorn Leitungswasser gesp. 0,25l	2,20€
Sanddorn gesp. 0,5l	4,30€
Sandorn Leitungswasser gesp. 0,5l	3,80€
Mineral Zitrone 0,3l	2,80€
Mineral Zitrone 0,5l	3,70€
Mineralwasser 0,3l	2,40€
Sodawasser 0,25l	1,70€
Sodawasser Zitrone 0,5l	3,60€
Leitungswasser 0,25l	1,00€
Leitungswasser 0,5l	2,00€

Heiße Getränke

Verlängerter	3,20€
Großer Brauner	4,20€
Kleiner Brauner	3,20€
Kaffee Haag	3,20€
Cappuccino	4,20€
Häferlkaffee	4,20€
Café Latte	4,90€
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,80€
Tee	2,50€
Kakao mit Schlag	3,70€
Glühwein	5,60€
Glühmost	3,60€

01.07.2024





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; 0
- 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 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 2024