



Neu!!

Jeden Donnerstag gibt es Ripperl



*Klassisch mit Semmelknödel, Erdäpfeln und
warmen Krautsalat*

€ 15,90€

Bitte um Vorbestellung und solange der Vorrat reicht!

02.2025



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,



Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet

Mit Parmesanspänen

15,40€

Vitello tonnato

Mit Thunfisch-Kapernsoße mariniert

10,40€

Tomate Mozzarella Bruschetta

6,80€

Rindfleischsalat

In Kernölmarinade mit Käferbohnen

6,50€

Vorspeisensalat

*Bunter Salatmix mit Honigsensdressing,
Speckkrusteln und gebr. Erdäpfelscheiben*

7,80€

Milzschmittensuppe

Klare Rindsuppe mit hausgem. Milzschmittencroutons

5,70€

Frittatensuppe

Klare Rindsuppe mit hausgem. Frittaten

5,50€

Gebundene Erdäpfelsuppe

5,50€



Schmankerl für unsere
kleinen Großen



Dinoteller

*Gebackene
Hühnerfleischnuggets
mit Pommes
6,00€*

Goliath

*Semmelknödel mit Bratensaft
4,90€*

Kinder

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

Grillwürstel

*Gegrillte Frankfurter und
Pommes
6,90€*



02.2025



Hauptspeisen

Überbackene Cannelloni

Gefüllt mit pikant mariniertem Rindfleisch

14,50€

Gekochtes Rindfleisch

Mit Erdäpfelschmarrn, Semmelkren und Gemüse

20,50€

Geschmorte Ochsenbackerl

Mit Trüffelpüree und Schmorgemüse

22,90€

Gedünstetes Rindsschnitzel

Mit Semmelfülle auf rahmiger Polenta

19,90€

Geröstete Kalbsleber

Im Majoransaftl und dazu Rösti

20,90€

Bœuf Bourguignon

*Geschmorte Rindfleischstücke in einer kräftigen Burgundersoße
dazu Semmelknödel*

18,50€

Rinderfilet vom heimischen Rind

mit Erdäpfelgratin, Speckbohnen und Pfeffersoße

250g

39,90€

150g

32,90€

„Gourmetburger“

*Zart rosa gebr. Metzgerstück mit Rösti, Tomaten, Rucola,
Parmesan und BBQ-Soße*

17,90€

Rib Eye Steak

Mit Wedges und Ofengemüse

300g

32,90€



Schnitzel nach

Wiener Art

Mit Reis, Erdäpfel oder Pommes frites und gem. Salat

Vom Schwein

15,90€

Vom Truthahn

16,90€

Cordon Bleu

Mit Reis, Erdäpfel oder Pommes frites und gem. Salat

Vom Schwein

16,90€

Vom Truthahn

17,90€

½ Backhendl

Mit Erdäpfeln oder Pommes frites und gem. Salat

17,90€

¼ Backhendl

Mit Pommes frites und gem. Salat

13,50€

Zander gegrillt

Auf Tomatenrisotto und Kohlsprossen

22,90€

Tofu Wok

Mit Gemüse und geräuchertem Tofu dazu Basmatireis

15,90€

Spinatspätzle

Mit Parmesansoße und gem. Salat

13,90€

Kleiner Salatteller

Gemischte Salate der Saison

4,50€

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere
Portionen**

02.2025



Nachspeisen

Hausgemachte Torte	4,20€
Mousse au Chocolat <i>Auf Beerenspiegel</i>	7,90 €
Trilogie <i>Mit Grießflammerie, Cheesecake und hausgemachtem Sorbet Eis</i>	8,50€
Topfenknödel <i>Auf lauwarmer, marinierter Himbeersoße</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, Zirbe</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>

02.2025



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 2025



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 2025