



“Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.”
von Winston Churchill



Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Senf, Sesam, Fisch, Nüsse, Soja, Sellerie, etc.
Sollten Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zutaten.



aperitif

Campari Soda oder Orange
2,70 € / 2,90 €

Sekt Hochriegl trocken 0,1l
pur - 2,70 € mit Orangenektar - 2,70 €
mit Erdbeernektar - 2,70 €; mit Hollundersirup - 2,90 €

vorspeisen

Blunz'n Samosa
gebackene Erdäpfelteigspitzen mit Blunz'nfülle
an Salatgarnitur mit Knoblauchdip - 5,00 €

Wildschweinrohschinken
auf buntem Salat mit Parmesan, Croutons,
Cocktailtomaten, Trauben u. Nüssen - 5,40 €

Zwiebelringe
im Bierteig gebacken mit 2erlei Dips - 4,60 €

heisse Suppen

kräftige Rindsuppe
mit Leberknödel - 3,10 €; Frittaten - 2,90 €; Grießnockerl - 2,90 €

Knoblauchcremesuppe
mit Schlagobershaube und Croutons - 3,10 €

Maronicremesuppe
mit Wildschweinrohschinken und Schlagobershaube - 4,20 €





zur hauptspeise

Hirschbraten

in Wurzelsoße

mit Apfel-Maroni-Rotkraut, Kroketten und Preiselbeerbirne - 14,90 €

Wildschweinbraten

im Knoblauch-Natursaftl

mit Erdäpfelknödel, Apfel-Maroni-Rotkraut, Orange und Preiselbeeren - 14,50 €

Karpfenfilet

gebacken in Kürbiskernpanier

mit Sauce Tartare und gemischtem Salat - 15,90 €

Hühnerfiletstreifen

in Lebkuchenpanier

auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Balsamicocreme
dazu Kürbis-Chutney - 10,20 €

Zander natur

auf Kürbisrisotto mit Veltlinersauce

dazu Blattsalat - 12,90 €

gegrillter Hokkaido-Kürbis

auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen
und Balsamicocreme
dazu Schnittlauch-Dip - 9,90 €

Schweinsmedaillons im Speckmantel

auf bunter Pfeffersoße mit Erdäpfelstrudel, Mandelbroccoli
und Preiselbeerbirne - 12,90 €





unsere klassiker

Hauerschnitzl

gebacken von der Schweins-Karreerose,
gefüllt mit Räucherschinken, Käse, Knoblauch und frischen Kräutern
mit Preiselbeergarnitur
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 10,20 €

Schnitzl gebacken

von der Schweins-Karreerose mit Preiselbeergarnitur
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 8,60 €

vom Putenfilet mit Preiselbeergarnitur
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 9,60 €

Grillteller

Kotelett vom Schweinekarree, Putenfilet, Rinderfilet
mit Pommes Frites, gegrilltem mediterranen Gemüse,
Kräuterbutter und Dip - 12,90 €

Zwiebelrostbraten

vom Beiried, weich gedünstet
mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Speckbohnen - 13,90 €





für die kleinsten

Backerbsensuppe - 2,90 €

Kinderschnitzl

gebacken von der Schweins-Karreerose oder vom Putenfilet
mit Pommes Frites - 5,50 €

Kinderscholle

gebacken mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare - 5,50 €

Kinderpute natur

mit Reis - 5,50 €

zum dessert

Maronitraum

Vanilleeis mit Maronireis und Schlagobers - 4,00 €

Topfenknödel

in Brösel-Nussmantel mit Marillenröster und Wallnusseis - 4,60 €

Mohr im Hemd "herbstlich"

mit glasierten Apfelscheiben,
Lebkuchensplitter und Schlagobers - 3,90 €

Dessertvariation

Mousse au Chocolat, Granatapfel, Orangespuma
und Lebkuchenparfait - 4,60

Topfentorte

mit Mango-Berenspiegel - 3,20 €





fur zwischendurch

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel
3 Eier - 3,90 €, 5 Eier - 5,90 €

Schinken-Käse Toast
3,20 €

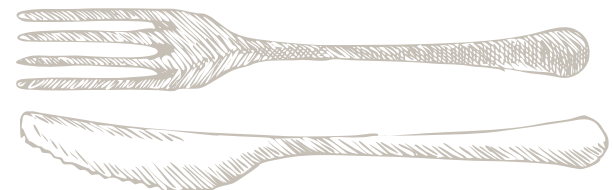
Toast mit Spiegelei
4,10 €

Gulasch
klein 4,70 €; groß 6,40 €

Frankfurter oder Debreziner
mit Saft - 4,40 €; mit Senf und Kren - 3,10 €

Essigwurst
10 dag - 3,20 €, 15 dag - 4,40 €

Semmel - 0,90 €
Gebäck - 1,20 €
Jourgebäck - 0,80 €





alkoholfreies

Almdudler 0,35 l - 2,50 €
Frucade 0,35 l - 2,50 €
Cola oder Cola light 0,35 l - 2,60 €
Almdudler, Orangensaft, 1 l - 5,50 €
Cola 1 l - 5,50 €
Vöslauer prickelnd oder ohne 0,35 l - 1,90 €
Vöslauer prickelnd oder ohne 0,75 l - 3,50 €
Soda 0,25 l - 1,00 €; mit Zitrone 0,25 l - 1,50 €
Apfelsaft 0,25 l - 2,20 €
Apfelsaft naturtrüb 0,25 l - 2,50 €
Eistee Pfirsich 0,35 l - 2,60 €
Orangensaft 0,25 l - 2,20 €
Pago Johannisbeer, Erdbeer, Marille 0,2 l - 2,60 €
Red Bull 0,25 l - 3,00 €
Apfelsaft gespr. 0,25 l - 1,80 €; 0,5 l - 3,60 €
Apfelsaft naturtrüb gespr. 0,25 l - 1,90 €; 0,5 l - 3,80 €
Apfelsaft mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser 0,25 l - 1,50 €; 0,5 l - 3,00 €
Orangensaft gespr. 0,25 l - 1,80 €; 0,5 l - 3,60 €
Orangensaft mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €
Almdudler gespr. 0,25 l - 1,80 €; 0,5 l - 3,60 €
Almdudler mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €
Frucade gespr. 0,5 l - 3,60 €
Leitungswasser 0,25 l - 0,40 €; 0,5 l - 0,60 €; 1 l - 0,90 €





zur verdünnung

Waldhimbeergeist

4 cl - 4,00 €; 2 cl - 2,10 €

Williamsbirnenschnaps

4 cl - 4,00 €; 2 cl - 2,10 €

Marillenschnaps

4 cl - 4,00 €; 2 cl - 2,10 €

Haselnussschnaps

4 cl - 4,60 €; 2 cl - 2,40 €

Vogelbeergeist

4 cl - 4,60 €; 2 cl - 2,40 €

bier

Gösser Märzen oder Kaiser Doppelmalz oder
Gemischtes Krügerl - 3,50 €; Seidel - 2,90 €; Pfiff - 2,10 €

Gösser Zwickl

Krügerl - 3,60 €; Seidel - 3,00 €; Pfiff - 2,20 €

Gösser Märzen Flasche 0,5 l - 3,10 €

Hirter Privat Pils Flasche 0,5 l - 3,20 €

Gösser Naturradler 0,5 l - 3,50 €

Schlossgold Flasche 0,5 l - 3,10 €

weine

Schankwein 1/8 weiß oder rot - 1,30 €

Gemisch 0,25 l - 2,30 €; 0,5 l - 4,60 €

G'spritzter weiß oder rot 0,25 l - 1,80 €; 0,5 l - 3,60 €

Kaiserspritzer weißer Spritzer mit Hollunder - 2,00 €

Bouteillenweine laut unserer aktuellen Weinkarte!





“ Ein Leben ohne Feste ist wie
ein langer Weg ohne Gasthäuser ”
Demokrit

