



“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 Orangennektar - 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 Rindssuppe  
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 gemischem 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-Karreirose,  
gefüllt mit Räucherschinken, Käse, Knoblauch und frischen Kräutern  
mit Preiselbeergarnitur  
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 10,20 €

### Schnitzl gebacken

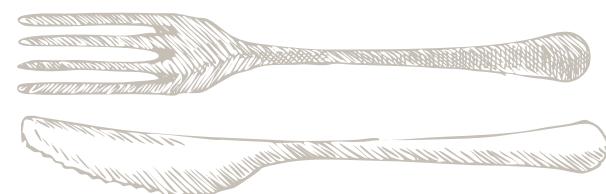
von der Schweins-Karreirose mit Preiselbeergarnitur  
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 8,60 €  
  
vom Putenfilet mit Preiselbeergarnitur  
dazu gemischter Salat oder Pommes Frites - 9,60 €

### 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 €





## fur die kleinsten

Backerbsensuppe - 2,90 €

Kinderschnitzl

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

Kinderscholle

gebacken mit Petersilkartoffeln 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, Orangenespuma  
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 €

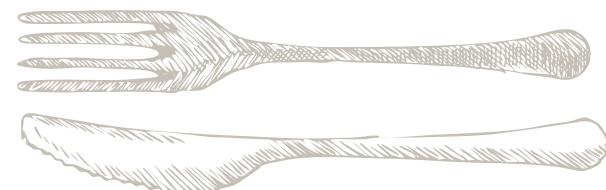
Toast mit Spiegelei  
4,10 €

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 verdauung*

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 €

Haselnusssschnaps  
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 €

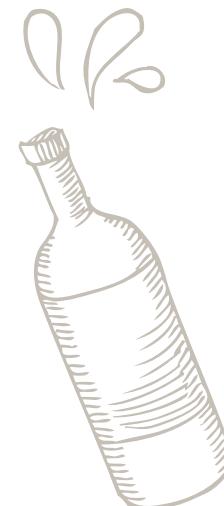
Gösser Zwickl  
Krügerl - 3,60 €; Seidel - 3,00 €; Pfiff - 2,20 €

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 ”

