

VORspeisen

Gebratene Hühnerbruststreifen	11,9
auf knackigem Blattsalat	
Im Speckmantel gebratener Schafkäse	11,9
auf knackigem Blattsalat	
Kräuter-Frischkäseterrine	13,0
mit Räucherlachs, hausgemachtem Wurzelbrot und eigelegten Rotweinzwiebeln	
Carpaccio vom Rind	12,9
mit hausgemachtem Kräuterpesto, frischem Rucola und Parmesan	
Gemischter Salatteller	4,5
(mittags vom Buffet)	

dazu ein ofenfrisches Gebäck? 1,8

suppen

Rindssuppe	4,3
wahlweise mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Kaspressknödel	
Knoblauchcremesuppe	5,4
mit Weißbrotroutons	

Für alle die auf **Gluten** verzichten müssen aber sehr gut essen möchten bereiten wir gerne viele unserer Gerichte auch glutenfrei zu.

fleischloses

Grünes Thai- Gemüsecurry	11,7
mit Basmatireis (scharf, vegan)	
· wahlweise mit Garnelen	21,9
· oder Hühnerbruststreifen	16,3
Hausgemachte Käselaiabchen	11,7
knusprig gebraten, mit Sauerrahmdip und Petersilerdäpfeln	
Getruffelte Käsespätzle	13,6
mit knusprigem Röstzwiebel	

nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

Tagliatelle	
• in cremiger Trüffelrahmsauce mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan	13,6
• wahlweise mit Garnelen	23,8
• oder Rinderfiletspitzen	22,7

fisch

Saltimbocca vom Wildlachs	17,9
mit knusprigen Ofenerdäpfeln und gegrilltem Gemüse	
Gebratenes Zanderfilet	22,1
mit mediterraner Tomatenkruste auf Parmesanrisotto	

fleisch

Wiener Schnitzel	13,3
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
Kinder Wiener	10,5
mit Pommes frites	
Knuspriges Backhendl	14,5
mit Erdäpfel- Vogersalat	
Cordon Bleu	15,6
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
Grillteller	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Maishendlbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat	18,3
auf cremiger Polenta mit Rosmarinsaftl und Ofentomaten	
Innviertler Grammelknödel	14,4
mit Bratensaft und Sauerkraut	

Auf Vorbestellung ab 10 Personen:

Brat´l in der Rein	21,9
mit Grammelknödel, Blunz´n, Semmelknödel, Erdäpfeln und Stöcklkraut	

kleinigkeiten & jausen

Frankfurter oder Debreziner	5,2
mit Senf und Kren	
Jausenweckerl	
mit Schinken und Kren, Käse mit Butter oder Schinken und Käse	3,9
mit Räucherlachs und Zwiebel	5,1
Schinken Käse Toast	5,9
mit Ketchup	

dazu ein frisch gezapftes Bier

frisch vom fass

Pils 0,3/0,5	4,3/5,0
schlank und feinhopfig	
Zwickl 0,3/0,5	4,3/5,0
nur beim Zweimüller frisch vom „Zwicklhahn“	
Weißbier 0,3/0,5	4,5/5,2
fruchtig und feinprickelnd	
Bierspezialität 0,3/0,5	4,3/5,0
je nach Saison	
Radler 0,3/0,5	4,3/5,0
klassisch mit Sprite oder mit Soda	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

desserts

Eispalatschinke	7,0
frische Palatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	
Warmer Schokoauflauf	7,4
mit Vanilleeis, Mangosauce und Schlagobers	
Mohnparfait	7,1
mit Zwetschkenröster und Crumbles	
Flaumige Topfen Nougatknöderl	9,1
in Haselnuss-Zimtbrösel mit hausgemachtem Mangosorbet	
„Heiße Liebe“	6,3
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren (mit Rum) und Schlagobers	
Frische hausgemachte Mehlspeise	4,2
Fragen sie unsere MitarbeiterInnen	

kaffee



Espresso 2,5 doppelter Espresso 3,5 Verlängerter 3,1	
Espresso macchiato 2,5 Cappuccino 3,6 Latte macchiato 3,6	
Cafe corretto	6,4
Espresso mit 2cl Grappa	
Affogato	3,9
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

was scharfes zum schluss

Marille 3,3 Birne 3,3 Zwetschke 3,3 Apfel 3,3 Kirsch 3,3	
Kriecherl 3,3 Grappa 4,2 Himbeere 3,3 Vogelbeer 4,5	
Elsbeere 7,2	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.