

## VORSPESIEN

<b>Gebratene Hühnerbruststreifen</b>	11,9
auf knackigem Blattsalat	
<b>Im Speckmantel gebratener Schafkäse</b>	11,9
auf knackigem Blattsalat	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	12,9
mit hausgemachtem Kräuterpesto, frischem Rucola und Parmesan	
<b>Gemischter Salatteller</b>	4,5
(mittags vom Buffet)	
<hr/> <b>dazu ein ofenfrisches Gebäck? 1,8</b>	

## SUPPEN

<b>Rindssuppe</b>	4,3
wahlweise mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Kaspressknödel	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	5,4
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	
<b>Wildcremesuppe</b>	5,7
mit Weißbrotroutons	

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

## fleischloses

<b>Grünes Thai- Gemüsecurry</b>	11,7
mit Basmatireis (scharf, vegan)	
· wahlweise mit Garnelen	21,9
· oder Hühnerbruststreifen	16,3
<b>Hausgemachte Käselaiabchen</b>	11,7
knusprig gebraten, mit Sauerrahmdip und Petersilerdäpfeln	
<b>Flaumige Kürbisknödel</b>	14,3
mit Salbeibutter, Rucola und frischem Parmesan	

## nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

---

<b>Pfeifennudeln</b>	
• in cremiger Kürbisrahmsauce mit geröstetem Speck, Rucola und frisch geriebenem Parmesan	14,2
<b>Tagliatelle</b>	
• in cremiger Trüffelrahmsauce mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan	13,6
• wahlweise mit Garnelen	23,8
• oder Rinderfiletspitzen	22,7

## • fisch

<b>Saltimbocca vom Wildlachs</b>	17,9
mit knusprigen Ofenerdäpfeln und gegrilltem Gemüse	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	18,8
in Mandelbutter mit Petersilerdäpfeln	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# fleisch

<b>Wiener Schnitzel</b>	13,3
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
<b>Kinder Wiener</b>	10,5
mit Pommes frites	
<b>Knuspriges Backhendl</b>	14,5
mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
<b>Grillteller</b>	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
<b>Ragout vom heimischen Reh</b>	20,9
mit Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich	
<b>Rosa gebratenes Hirschrückensteak</b>	31,9
mit Erdäpfel-Maroniroulade, Mandelbrokkoli und Preiselbeerjus	
<b>Ofenfrische Ente</b>	20,4
Gebratene Ente mit Semmelknödel, Erdäpfel und Speckkrautsalat	
<b>Portion Blaukraut</b>	5,2

## Auf Vorbestellung ab 10 Personen:

<b>Brat'l in der Rein</b>	21,9
mit Grammelknödel, Blunz'n, Semmelknödel, Erdäpfeln und Stöcklkraut	
<b>Ofenfrisches Gansl oder ofenfrische Ente</b>	25,9/20,4
mit Semmelknödel, Erdäpfel und Speckkrautsalat	

## *Kleinigkeiten & Jausen*

<b>Frankfurter oder Debreziner</b>	5,2
mit Senf und Kren	
<b>Jausenweckerl</b>	
mit Schinken und Kren, Käse mit Butter oder Schinken und Käse	3,9
mit Räucherlachs und Zwiebel	5,1
<b>Essigwurst</b>	6,7
dünn aufgeschnitten mit viel Zwiebel garniert	
<b>Schinken Käse Toast</b>	5,9
mit Ketchup	

**dazu ein frisch gezapftes Bier**

*frisch vom Fass*

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

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## desserts

<b>Eispalatschinke</b>	7,0
frische Palatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	
<b>Warmer Schokoauflauf</b>	7,4
mit Vanilleeis, Mangosauce und Schlagobers	
<b>Flaumige Topfen Maroniknöderl</b>	9,1
in Butterbrösel mit hausgemachtem Zwetschkensorbet	
<b>„Heiße Liebe“</b>	6,3
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren (mit Rum) und Schlagobers	
<b>Frische hausgemachte Mehlspeise</b>	4,2
Fragen sie unsere MitarbeiterInnen	

kaffee



<b>Espresso 2,5   doppelter Espresso 3,5   Verlängerter 3,1</b>	
<b>Espresso macchiato 2,5   Cappuccino 3,6   Latte macchiato 3,6</b>	
<b>Cafe corretto</b>	6,4
Espresso mit 2cl Grappa	
<b>Affogato</b>	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.