

VORspeisen

Gebratene Hühnerbruststreifen	11,9
auf knackigem Blattsalat	
Spargel-Cordon-Bleu	13,5
auf knackigem Blattsalat	
Weißer und grüner Spargel	13,0
in Sauce Vinaigrette mit Räucherlachs und Frischkäsemousse	
Carpaccio vom Rind	12,9
klassisch mariniert mit 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	
Spargelcremesuppe	5,9
mit Weißbrotcroustons	

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

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

fleischloses

Grünes Thai- Gemüsecurry 13,6

mit Basmatireis (scharf, vegan)

- wahlweise mit Garnelen 23,8
- oder Hühnerbruststreifen 18,2

Hausgemachte Käselaiabchen 13,5

knusprig gebraten, mit Sauerrahmdip und Petersilerdäpfeln

nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

Hausgemachte Spaghetti 15,6

mit grünem Spargel in cremiger Sauce und gerösteten Speckwürfeln

oferdinger spargel

Weißer und grüner Spargel 16,2

mit Petersilerdäpfeln

und wahlweise:

Sauce Hollandaise 2,9

Butterbrösel 2,9

gekochter Schinken 2,9

fleisch

Wiener Schnitzel	14,5
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
Kinder Wiener	11,5
mit Pommes frites	
Knuspriges Backhendl	14,5
mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Filetsteak vom Jungstier	38,0
mit weißem und grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln	
Grillteller	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Saftige Putenroulade	17,3
mit Spargel, getrockneten Tomaten und Käse gefüllt dazu Tagliatelle	

fisch

Wildlachsfilets im Speckmantel gebraten	23,5
auf cremigem Spargelrisotto mit Ofentomaten	
Gebratenes Zanderfilet	18,8
mit Petersilerdäpfeln und Mandelbutter	
Auf Vorbestellung ab 10 Personen:	
Brat´l in der Rein	21,9
mit Grammelknödel, Blunz´n, Semmelknödel, Erdäpfeln und Stöcklkraut	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

kleinigkeiten & jausen

Frankfurter oder Debreziner	5,9
mit Senf und Kren	
Jausenweckerl	
mit Schinken und Kren, Käse mit Butter oder Schinken und Käse	4,2
mit Räucherlachs und Zwiebel	5,6
Schinken Käse Toast	6,5
mit Ketchup	
Essigwurst	6,7
dünn aufgeschnittene Knacker in Essig und Öl mit Zwiebeln	

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	
Dessertvariation von der Erdbeere	9,1
mit Creme brûlée, Sorbet und Topfennockerl	
Flaumige Topfen Nougatknöderl	9,1
in Haselnuss-Zimtbrösel mit hausgemachtem Mangosorbet	
„Heiße Liebe“	6,9
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

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.