

VORSPESIEN

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

SUPPEN

Rindssuppe	4,3
wahlweise mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Kaspressknödel	
Kürbiscremesuppe	5,4
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	
Wildcremesuppe	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

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	
Flaumige Kürbisknödel	14,3
mit Salbeibutter, Rucola und frischem Parmesan	
Geröstete Eierschwammerl	17,6
in Rahmsauce mit Semmelknödel	
Geröstete Eierschwammerl	17,6
mit Ei und Petersilerdäpfeln	

nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

Pfeifennudeln

- in cremiger Kürbisrahmsauce mit geröstetem Speck, Rucola und frischem Parmesan 14,2
- mit gerösteten Eierschwammerln, getrockneten Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan 15,3

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.

fleisch

Wiener Schnitzel	13,3
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
Kinder Wiener	10,5
mit Pommes frites	
Knuspriges Backhendl	14,5
mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Grillteller	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Gefüllte Hühnerbrust	18,3
gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Kürbisrisotto und Ofentomaten	
Ragout vom heimischen Reh	20,9
mit Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich	
Rosa gebratener Rehrücken	36,2
mit Erdäpfel-Maroniroulade, Mandelbrokkoli und Preiselbeerjus	
Gegrillte Fasanenbrust	22,5
mit Kroketten, Speckfisolen und Preiselbeerjus	

fisch

Saltimbocca vom Wildlachs	17,9
mit knusprigen Ofenerdäpfeln und gegrilltem Gemüse	
Gebratenes Zanderfilet	18,8
In Mandelbutter mit Petersilerdäpfeln	

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
Essigwurst	6,7
dünn aufgeschnitten mit viel Zwiebel garniert	
Schinken Käse Toast	5,9
mit Ketchup	

dazu ein frisch gezapftes Bier

frisch vom Fass

Pils 0,3/0,5	4,1/4,7
schlank und feinhopfig	
Zwickl 0,3/0,5	4,1/4,7
nur beim Zweimüller frisch vom „Zwicklhahn“	
Weißbier 0,3/0,5	4,2/4,8
fruchtig und feinprickelnd	
Bierspezialität 0,3/0,5	4,2/4,8
je nach Saison	
Radler 0,3/0,5	4,1/4,7
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	
Geeister Capuccino	8,1
mit Whiskeyschaum	
„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.