

VORspeisen

Gebratene Hühnerbruststreifen	11,9
auf knackigem Blattsalat	
Im Speckmantel gebratener Schafkäse	11,9
auf knackigem Blattsalat	
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	
Maronicremesuppe	5,7
mit Chili- Zimtroutons	

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	
Getrüfflete Käsespätzle	13,6
mit knusprigem Röstzwiebel	

nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

Pfeifennudeln

• 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	18,8
mit Mandelbutter und Petersilerdäpfeln	

fleisch

Ofenfrischer Kalbsbraten	21,1
mit Reis, Erdäpfeln und Gemüse	
Wiener Schnitzel	13,3
vom oberösterreichischen Schwein mit Petersilerdäpfeln	
Kinder Wiener	10,5
mit Pommes frites	
Knuspriges Backhendl	14,5
mit Erdäpfel- Vogersalat	
Grillteller	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Zarte Rindsroulade	21,9
mit Erdäpfelpüree, und Fisolen	
Ragout vom heimischen Reh	20,9
mit Semmelknödel und Preiselbeerpflirsich	
Portion Blaukraut	5,2

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

dazu ein frisch gezapftes Bier

frisch vom Fass

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

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	
Vanillekipferlparfait	7,1
mit Zwetschkenröster und Crumbles	
„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.