

Vorspeisen

Gebratene Hühnerbruststreifen	11,9
auf knackigem Blattsalat	
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten	11,9
mariniert mit Balsamicoessig und hausgemachtem Basilikumöl	
Carpaccio vom Rind	13,5
mit sautierten Eierschwammerln, 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	
Tomatencremesuppe	5,9
mit Basilikumhauberl und Croutons	

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	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	
Geröstete Eierschwammerl	17,6
in Rahmsauce mit Semmelknödel	
Geröstete Eierschwammerl	17,6
mit Ei und Petersilerdäpfeln	

nudeln

Hausgemacht aus Hartweizengrieß aus der *Haberfellner Mühle*

Hausgemachte Spaghetti	15,3
mit gerösteten Eierschwammerln, getrockneten Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan	

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	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 Pfefferrahmsauce, Kroketten und Speckfisolen	
Grillteller	18,2
von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Saftige Putenroulade	19,3
mit Speck, Zwiebel und Käse gefüllt dazu hausgemachte Tagliatelle mit Eierschwammerlrahmsauce	
Rosa gebratene Schweinsmedaillons	21,8
mit cremiger Polenta, Speckfisolen und Rosmarinjus	

fisch

Gebratenes Zanderfilet	22,1
auf Parmesanrisotto mit rote Paprikasauce und Basilikumöl	
Forelle „Müllerin Art“	21,3
im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfeln	

kleinigkeiten & jausen

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

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	7,4
frische Palatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	
Warmer Schokoauflauf	7,4
mit Vanilleeis, Mangosauce und Schlagobers	
Dessertvariation von der Kirsche	9,1
mit Creme brûlée, Sorbet und Schoko-Kirsch-Küchlein	
Flaumige Topfenockerl	8,7
in süßem Haselnussbrösel mit Marillenröster	
„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.