

Spargel aus dem Marchfeld

„Erdbeer-Spargel-Salat“

an Vogerlsalat garinert € 8,90

„Weißer & Grüner Solo Spargel“

an Sauce Hollandaise, mit Burgunderschinken und Petersilienerdäpfel € 15,50 oder

„Klassisch“ nur mit Petersilienerdäpfel € 13,50

„Cordon bleu vom Spargel“

mit Burgunderschinken und Käse gerollt & gebacken, dazu Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise € 14,50

„Spargel-Tagliatelle“

mit Riesen Scampi (3 Stück) an Sauce Hollandaise € 15,50

„Filetsteak vom österr. Rind“

€ 26,90 oder

Maishenderl Brustfilet“ € 15,50

auf Spargelbandnudelbett

„Maibock Schnitzerl“

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 15,50

„Medaillon vom Maibock“

im Pfandl serviert, an feiner Wildsauce, mit Spätzle und Preiselbeerbirne € 22,00

Spargel Weine 2020:

„Weißburgunder Pinot blanc 2018“

Weingut Breitenfelder
1/8 € 3,50

„Grüner Veltliner Löss II 2019“

Weingut Sauerstingl-
Wagram
1/8 € 3,90

„Sauvignon blanc“ 2018

Sündlasberg
Weingut Studeny
1/8 € 3,90



Suppen & Vorspeise



Wirt am Bach
AMA-Lizenznummer 100 440

Und darum wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet:

Unsere Lieferanten:

Schwein, Rind und Kalb von Firma Hütthaler in Schwanenstadt und Firma Klaushof

Steaks vom österreichischen Rind

Delikatessen und Trockenwaren von Firma CC Wedl – Vöcklabruck & Firma Kröswang Grieskirchen

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärddinger Molkerei

„Geräuchertes Räucherforellenfilet“

vom Naturhof Kronawitter-
Fam. Ehrenleitner- Scharnstein
(geräuchert an Buchenrauch und Salz)
auf Oberskren und Apfelspalten € 8,50

„Spargelcremesuppe“

mit gerösteten Brotwürfel
und Schlagtupfen € 4,50

„Hühner Suppentopf“

Klare Suppe vom Bio Hendl mit
gerissenem Hühnerfleisch,
Suppengemüse und Nudeln € 5,90

„Kräftige Rindsuppe“

mit gebackenen Leberknödel € 3,30
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,10

„Kutscher Suppentopf“

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Suppengemüse
und Tafelspitzstreifen € 5,90

Unsere Öffnungszeiten:

MONTAG bis DONNERSTAG 11-14 & 17-23 Uhr

FREITAG 17-23 Uhr SAMSTAG 11-23 Uhr

SONNTAG & FEIERTAG IST UNSER RUHETAG! DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS

Beliebte Traditionelle Klassiker

Grüner
Veltliner DAC

1/8 € 3,20

Weingut
Breitenfelder

Gemischter
Satz

1/8 € 3,20
Weingut Hindler

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an
Pfefferrahm & Butterspätzle € 14,90

„Gebackenes Surschnitzerl“

(gesurtes Schnitzerl - Schweinskaiserteil
vom Hausruck Schwein - Firma Hütthaler)
mit Petersilienerdäpfel € 9,90

„Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Hausruck Schwein
mit Pommes frites € 9,90

«Chef Grill»

3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein,
mit buntem Gemüse und Rösti € 14,90

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel & Sauce Tartare € 14,90

« Zweierlei Filet

von Forelle & Zander »

natur- auf buntem Gemüsebett € 14,90

„Gekochter Tafelspitz“

(Hausruck Rind 4x AT)
mit Semmelkren und Erdäpfel € 12,90

Zweigelt Reserve 2016

WG Hindler –
Schrattenthal

Dunkle Beerenfrüchte
im Duft, harmonisches
Fruchtspiel nach reifen
Kirschen und
schwarzen Beeren,
zarte Schokonoten im
fruchtigen Finish.
Handgeerntet

1/8 € 3,20

„Cuvee Tetuna 2016“

WG Goldenits
Tatten- Burgenland

BF, ZW, ME, CS

dunkles Rubingranat,
feine Edelholzanklänge,



Unsere Steak- Klassiker:

„Rinder Filetsteak“

klassisch ca. 230 g € 26,90

Ladycut ca. 180 g € 22,90

„Rib Eye Steak“

Der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fettauge in der Mitte
ca. 400 g € 26,90

„Rumpsteak“

Beiried mit klassischem Fettrand

ca. 230 g € 21,90

Alle Steaks werden auf Wunsch
mit Kräuterbutter, Sauerrahm oder Pfeffersauce sowie
2 Beilagen Ihrer Wahl serviert:

Pommes frites, Rösti, buntes Gemüse, Ofenkartoffel mit
Sauerrahmdip, Süßkartoffelfrites, Curly fries

jede weitere Beilage € 3,50

Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen
mit Blattsalat & Garnierung der Saison:

Rinderfilet Spitzen Salat

mit Salat der Saison garniert € 13,90

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen vom österr. Maishenderl & Curry,

mit Ananas und Joghurt Dressing € 9,50

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 8,50

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen vom
österr. Maishenderl und Kernöl € 9,50

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,50

Salzstangerl, Mohnflesslerl oder Kürbiskernweckerl bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken- sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20

Sie können sich auch gerne einen Salat zu ihrem Hauptgericht
bei unserer Salatbar selber zusammenstellen
pro Teller € 3,50

So schmeckt's daheim beim





„Beefburger-klassisch“

österreichisches Rindfleisch, Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Cheddarkäse, Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce mit Curly Fries € 9,90

Oder

Beefburger XXL

bestehend wie Beefburger + 100 g Rinder Filetspitzen € 15,50

„Veggi Burger“

Veggie Laiberl, Salat, Tomate, Cheddar Käse, Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 8,90

„... Hendl Burger“

vom österreichischen Maishendlbrüsterl, Cheddar, Tomate, Salat, Ananas, Mais, pikante Currysauce € 12,50

„Haus Burger“

österreichisches Rindfleisch, Blattsalat, Cheddarkäse, Spiegelei, gerösteter Speck & Zwiebel, BBQ Sauce und Pommes frites € 12,50

