



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 Klaus Hof

Steaks vom österreichischen Rind

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

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schäringer Molkerei

Premium Austria
Vermouth-
Parzmair-
Eschlböck

DAS GOLD DES WALDES.



„Blattsalat an Eierschwammerl“

mit geröstetem Speck, fein garniert € 14,90

„Saftiges Rumpsteak“

Österreichische Beiried (4x AT) mit angerösteten Eierschwammerl & dazu hausgemachte Rösti € 21,90

„Eierschwammerl Gulasch“

(Sauce- vegetarisch) mit Semmelknödel € 12,90

„Tagliatelle“

mit Eierschwammerl & Steinpilze € 15,50

„Filetsteak im Nudelnest“

Österreichisches Rinderfilet (4 x AT)
auf Bandnudeln an Eierschwammerlsauce und
angerösteten Eierschwammerl € 26,90

„Gebackene Steinpilze“

mit Petersilienerdäpfel und Sauce Tartar € 16,90

Suppen & Vorspeise

„Geräuchertes Forellenfilet“

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

„Knoblauchcremesuppe“

mit gerösteten Brotwürferl
und Schlagtupfen € 4,50

„Hühner Suppentopf“

Klare Suppe vom Bio Hendl mit
gerissenem Hühnerfleisch,
Suppengemüse und Nudeln € 6,90

„Kräftige Rindsuppe“

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

„Kutscher Suppentopf“

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Suppengemüse
und Tafelspitzstreifen € 6,90

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 Fetttauge 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, Mohnflesserl 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 Rumpsteak € 15,50

„Haus Burger“

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

„Hendl Burger“

vom österreichischen Maishendlbrüsterl, Cheddar, Tomate, Salat, Ananas, Mais, pikante Currysauce & Sweet Chili Sauce und Süßkartoffelpommes € 12,50

„Veggi Burger“

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



Zur zünftigen Jause

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl und Kartoffelsalat € 8,90

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 7,90

„Essigwurst“

in Essig & Öl garniert € 6,20

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert € 6,90

„Fleischbrot“

mit Kren € 6,20

„Belegtes Brot“

fein garniert € 6,20

„Tafelspitz“

in Essig & Kernöl an rotem Zwiebel € 9,90

„Käseplatte“

fein garniert € 11,90

Salzstangerl, Kornspitz oder Kürbiskernweckerl

bitte gleich mitbestellen-

wird nach Bedarf aufgebacken-

sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier
Staig- Schwanenstadt:

Marille € 4,50

Williams € 4,50

Vogelbeer € 5,90

Gebrannte Haselnuss
€ 5,20

Gebrannte Blutorange
€ 5,20

Alte Pflaume € 5,60

Alte Trebern € 5,20

Adlitz / Eisbeere
1cl € 7,20





Freche Früchtchen

FRISCHES VON ERDBEERE & CO.
JETZT BEI DEINEM KULTIWIRT

Unsere Kaffees:

Cappuccino € 3,00

Cafe Latte € 3,20

Hauskaffee € 3,00

Verlängerter € 2,80

Kleiner Espresso
€ 2,80

Großer Espresso
€ 3,40

Cafe Hag € 2,90

Kännchen Tee

€ 3,20

Assam

Earl Grey

Grüner

Früchte

Pfefferminz

Vitalkräuter

„Topfennockerl“

auf rotem Beerenragout und

frischen Beeren € 6,90

„Gebackene Apfelradl“

mit Vanilleeis € 6,90

„Palatschinken „

mit selbstgemachter Wachauer

Marillenmarmelade“ € 5,90

„Apfel- oder Topfenstrudel“

im Vanillespiegel € 5,90

„Eis-Palatschinke“

mit Vanilleeis und Schokosauce,

mit Schlagobers und frischen Beeren

fein garniert € 6,90

„Mohr im Hemd“

mit Schlagobers € 4,90

