

Vorspeisen & Suppen

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 und Kröswang

Erdäpfel vom „Moarhaus“-Familie Puchinger, Oberweis

Freilandeier von Familie Altmanninger Moosham-Gschwandt

Maishenderl aus Österreich

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärddinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z`Bergham

„Geräucherter Hirschschenken“

mit Sauce Cumberland fein garniert € 10,50

„Wildschwein Pastete

mit Zwetschken und Walnüssen“

serviert mit Orangen-Mango Chutney € 11,50

„Wildcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen € 5,50

„Kürbiscremesuppe“

mit Kernöl und Kürbiskernen, dazu Schlagtupfen und geröstete Brotwürferl € 5,50

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 3,80
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,50





„Hirschbraten“

nach Art des Hauses,
mit Semmelknödel, dazu hausgemachtes
Blaukraut, mit Preiselbeeren garniert € 16,90

„Hirschrückensteak natur“

an Süßkartoffelpüree & glacierte Kürbis &
Kohlsprossenblätter,
dazu hausgemachtes Blaukraut € 25,90

„Hirsch Gulasch“

mit Semmelknödel, Preiselbeeren und
hausgemachtem Blaukraut € 14,90

„Hirsch Schnitzerl- Wiener Art“

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 14,90

„Cato de Imaz 2016“

Rioja Reserve
Beste Tempranillo
Trauben- 18 Monate
im kleinen Fass
gereift, dunkle, reife
Beeren, komplexer
reifer Tannin, gut
ausbalanciert

1/8 € 5,50
Flasche € 29,50

„Vecciano 2017“

Super Toscana

Tiefe und intensive
rote Farbe, in der
Nase rote
Waldbeeren, Vanille
am Gaumen elegant,
voller Körper,
finessenreich, langes
Finish, toller
Speisebegleiter

1/8 € 5,90
Flasche € 32,50

Fragen Sie nach dem
edlen, gereiften Tröpferl Wein des Tages-
diesen schenken wir auch Glasweise aus!



„Wilderer Pfandl“

Hirschnüßchen im Speckmantel, dazu Spätzle,
garniert mit einer Preiselbeer Birne
und hausgemachtem Blaukraut € 22,90

„Traditioneller Rehbraten“

in feiner Rahmsauce an Pfifferlingen, mit Kroketten,
Preiselbeeren und hausgemachtes Blaukraut € 17,90

„Wildhaschee Knödel nach Art des Hauses“

traditionell mit Wildsauce und Preiselbeeren,
dazu hausgemachtes Blaukraut € 12,90

„Fasanenbrüstchen natur“

(EU) mit geröstetem Speckstreifen,
auf Bandnudelnest, mit glacierten Maroni
und hausgemachtem Blaukraut € 16,50



Blaufränkisch 2016 Eisenberg Szapary DAC

Dunkles Rubingranat, ein
Hauch von Edelholz,
feine schwarze
Beerenfrucht, dezente
Kräuterwürze, Nougat,
saftig, elegant,
finessenreicher Stil,
Tannine, guter Abgang

Weingut Jalits
1/8 € 4,90
Flasche € 28,50

St. Laurent Commander 2018

dunkles Rubingranat,
zarter Duft nach Vanille,
Brombeere, etwas
Nougat, feine
Kräuterwürze. Saftig
gut integrierte Tannine,
elegant, dunkle
Beerenfrucht unterlegt
Lakritze im Hintergrund,
vielschichtiger
Speisenbegleiter

Weingut Keringer
1/8 € 4,20
Flasche € 23,00



Unsere Wirtshaus-Klassiker

Grüner Veltliner

Vielschichtiges
Fruchtspektrum
nach Kernobst
umspielt von
exotischen Nuancen,
saftiger Würze und
feiner Mineralik

1/8 € 3,90
Flasche € 22,50

„Roter Veltliner“

Helles gelbgrün, mit
frischen
Wiesenkräutern,
extrasüß, gelbe
Apfelfrucht;
angenehme weiße
Frucht und
lebendig, bleibt gut
haften, mineralisch
salzig, toller
Speisenbegleiter

1/8 € 3,90
Flasche € 22,50

«Chef Grill»

3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein,
mit buntem Gemüse und Rösti € 15,50

„Gebackenes Surschnitzerl“

mit Petersilienerdäpfel € 11,00

„Cordon bleu“ mit Pommes frites € 12,00

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel und Dip € 14,90

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

auf buntem Gemüsebett € 14,90

„Saftiges Rumpsteak“

Österreichische Beiried (4x AT) mit angerösteten
Eierschwammerl & dazu hausgemachte Rösti € 22,50

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an Eierschwammerlrahm
& Butterspätzle € 15,50

„Filetsteak im Nudelnest“

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

SAFTIGE
Burger
JETZT BEI DEINEM KULTURWIRT



„Haus Burger“

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

„der wilde Burger“

österreichisches Wildpatty, mit Preiselbeeren, Blaukraut, Kürbis und Süßsauce, dazu Süßkartoffelpommes € 15,50

„Veggi Burger“

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



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen
mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

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

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing € 9,90

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 8,90

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl € 9,90

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,90



Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier
Staig- Schwanenstadt:

Marille € 4,90

Williams € 4,90

Vogelbeer € 6,50

Gebrannte Haselnuss
€ 5,20

Gebrannte Blutorange
€ 5,50

Alte Pflaume € 5,90

Alte Weichsel € 6,50

Alte Marille € 5,90

Alte Haselnuss € 5,90

Adlitz / Elsbeere
1 cl € 7,90

Walter Schauer,
Marienkirchen:

Marille € 3,50

Williams € 3,50

Zwetschke € 3,50

Obstler € 2,50

Nusslikör € 3,00

Zirbenlikör € 3,00

...solange der Vorrat
reicht!

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl und Kartoffelsalat € 9,50

„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 € 10,90

„Käseplatte“ fein garniert € 13,90



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

Durstig?

Biere frisch gezapft

Hausbräu Spezial
Paracelsus Zwickl
WEISSE
Stiegl HELL
Radler/Radler Sauer



	0,2l	0,3l	0,5l
Hausbräu Spezial	€2,80	€3,60	€4,00
Paracelsus Zwickl	€2,80	€3,60	€4,00
WEISSE	€2,80	€3,60	€4,00
Stiegl HELL	€2,80	€3,60	€4,00
Radler/Radler Sauer		€3,60	€4,00



Biere aus der Flasche

Freibier alkoholfrei Flasche 0,5l € 3,90
 Sport Weisse - Alkoholfrei 0,5l € 3,90
 Hefeweizen Dunkel Franziskaner 0,5l € 4,10
 König Ludwig dunkel 0,5l € 4,10



Offene Weine vom Weingut Hindler- Schrattenthal (offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Landwein) 1/4l € 4,50
 Blauer Zweigelt (Landwein) 1/4l € 4,50
 G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,90 Aperol Spritzer € 4,00
 Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,90



MOST & SÄFTE von Walter Schauer- Str. Marienkirchen a.d. Polsenz

Most gespritzt 0,5l € 2,50 oder Most pur 0,5l € 2,80

Alkoholfreie Getränke

Limo: Coca Cola, Fanta, Libella Zitrone 0,3l € 2,90
 Naturtrüber Apfelsaft & Apfel- Birnensaft, Traubensaft weiß oder rot 0,25l € 3,20
 Kracherl mit hausgem. Hollersirup, weißen oder roten Traubensaft 0,5l € 2,90
 Grandewasser mit hausgem. Hollersirup, weißen oder rotem Traubensaft, oder mit Zitrone 0,5l € 2,60
 Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Erdbeere, Vitamin 0,2l € 3,20
 Scheppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic 0,2l € 4,-
 Red Bull 0,2l € 4,20
 Coca Cola light oder Zero € 3,- Eistee Pfirsich 0,3l € 2,90



Wasser

Montes prickelnd, still € 2,40
 Bedienungszuschlag für eine Karaffe Grandewasser 0,5l € 1,50
 Bedienungszuschlag für Flasche Grandewasser 0,75l € 2,50



Warme Getränke

Großer Brauner € 3,60
 Verlängerter € 3,10
 Café Latte € 3,40
 Häferlkaffee € 3,20
 Kleiner Brauner € 3,10
 Cappuccino mit Milchschaum € 3,20
 Kännchen Tee € 3,40

