Bärlauch Schmankerl

Der Bärlauch ist gepflückt!

„Bärlauchnudeln"

vegetarisch mit Gemüse € 11,50
mit Filetsteak (ca. 220g) 4xAT; Salon Beef € 36,90

„Bärlauch Schnitzerl"

Gebacken, und gefüllt mit Bärlauch und Brie-
dazu wird Reis serviert € 16,50

„Hausgemachte Bärlauchknödel"

mit zerlassener Butter und Parmesan € 12,50

„Hühner Curry"

vom österreichischen Maishenderl, mit Ananas & Erdnüssen
im Reisring serviert € 16,50

„Spare Ribs BBQ hausgemacht"

mit Pommes frites € 17,-

Genussland Oberösterreich

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 „Moarhausa"-Familie Puchinger, Oberweis

Freilandeier von Familie Altmanninger Moosham-Gschwandt

Maishenderl aus Österreich

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärdinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z´Bergham

„Geräuchertes Forellenfilet"
vom Naturhof Kronawitter- Fam. Ehrenleitner-Scharnstein (geräuchert an Buchenrauch und Salz)
auf Oberskren serviert € 11,50

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
auf Blattsalat fein garniert € 10,50

****

„Bärlauchcreme Suppe"
mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen € 5,90

„Französische Zwiebelsuppe"
mit Käsetost Eckerl garniert € 5,90

„Kutscher Suppentopf"
mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse € 7,50

„Klare Rindsuppe"
mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 4,90
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,90

Grüner Veltliner
Löss 2

Vollmundiger Veltliner mit schönen Fruchtnuancen nach Zitrus und Grapefruit

Weingut Sauerstingl
Kamptal

1/8 € 4,20

****

„Gemischter Satz 2022"
Alte Tradition Vielschichtiger Fruchtkorb in der Nase, Honigmelone, reife Äpfel & Birnen sowie dezente Mangoaromen. Er ist saftig und animierend am Gaumen, perfektes Zucker-Säure Spiel

Weingut Urban
Wullersdorf

1/8 € 4,20

Unsere Wirtshaus-Klassiker

«Chef Grill «
3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein, mit buntem Gemüse und Rösti € 18,00

„Cordon bleu"
mit Pommes frites € 14,00

« Zander im Kürbiskernmantel »
mit Petersilienerdäpfel und Dip € 17,50

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »
auf buntem Gemüsebett € 17,50

„Haus Pfandl"
Rosa Schweinsfilet an Pfefferrahm und Butterspätzle € 17,50

Unser Neuer Winzer

St. Laurent
2022
Ried Ungerberg

WG Reinfeld – Schützen am Gebirge

Kräftiges Kamingranat, Florale Nuancen, rote Waldbeeren, ein Hauch von frischen Kirschen, einladendes Bukket. Gute Frische, ein fruchtiger Speisenbegleiter

1/8 € 4,70

„Cuvee Vier 2022"

BF, ZW, ME, SY
Elegante Beerenfrucht, Edelholznoten, vielschichtige, saftige Struktur, Nougat, würzig verwobene Dunkelfrucht, stoffiger Abgang

1/8 € 4,90

„Rib Eye Steak"
Österreichisches Salon Beef (4 x AT)
der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fettauge in der Mitte – ca. 400 g
dazu Rösti und hausgemachte Kräuterbutter
€ 31,50

„Saftiges Rumpsteak"
Österr. Salon Beef 4x AT
mit gerösteten Speck & Zwiebel,
dazu Pommes frites € 26,90

„Traditionelles Pfeffersteak"
Salon Beef 4x AT, mit Pommes frites und buntem Gemüse € 36,90

Wir servieren Ihnen gerne
einen Beilagen Salat € 4,20!

Was bedeutet die Kennzeichnung 4xAT?

Wir achten besonders auf die Herkunft unserer Ursprungs Produkte, damit so viel Wertschätzung wie möglich bei uns in Österreich bleibt und unsereBauern überleben können.

Bei 4xAT kommt das Tier in Österreich auf die Welt, darf in Österreich unter unseren Standards und drüber hinaus aufwachsen, wird in Österreich geschlachtet und danach in Österreich zerlegt.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

KULTI WIRT

„Beefburger-klassisch"

100 % Cultbeef Patty aus Österreich (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt,
Brioche Bun, Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Gauda,
Sauerrahmdip &
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 14,50

„Haus Burger"

100 % Cultbeef Patty aus Österreich(4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt, Vollkorn Bun, Blattsalat, Gauda, Spiegelei,
gerösteter Speck & Zwiebel,
BBQ und dazu Pommes frites € 15,50

„ Hendl Burger"

Filet vom österreichischen Maishendl, Brezel Bun, Gauda, Tomate,
Salat,
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 14,50

„Veggi Burger"

Brioche Bun, Vegi Paddy, Salat, Tomate, Gauda,
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes
€ 13,50

Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-Schwanenstadt:

Marille € 5,90
Williams € 5,90
Vogelbeer € 7,90
Gebrannte Haselnuss € 5,90
Gebrannte Blutorange € 6,50
Alte Pflaume € 6,50
Alte Kirsche € 6,50
Alte Marille € 6,50
Alte Haselnuss € 6,50
Adlitz / Elsbeere 1 cl € 14,50

Walter Schauer, Marienkirchen:

Marille € 4,00
Williams € 4,00
Zwetschke € 4,00
Obstler € 3,00
Nusslikör € 4,00
Zirbenlikör € 4,00

....solange der Vorrat reicht!

„Kalter Schweinsbraten"
mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert € 11,50

„Wurstsalat-
nach Art des Hauses, garniert € 8,90

„Essigwurst" in Essig & Öl garniert
€ 7,20

„Hausgemachte Sulz"
in Essig & Öl garniert € 8,20

„Fleischbrot" mit Kren € 7,50

„Belegtes Brot" fein garniert € 7,50

„Käseplatte" fein garniert € 15,90

Salzstangerl, Laugenstangerl oder Kornspitz
bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,50