



März Schmankerl

Der erste Bärlauch ist gepflückt!

„Bärlauchnudeln“

an Bärlauchpesto mit Shrimps € 15,50
oder vegetarisch mit Gemüse € 9,90

„Bärlauch Schnitzerl“

Gebacken, und gefüllt mit Bärlauch und Schafkäse-
dazu wird Reis serviert € 15,50

„Saftiges Filetsteak“

auf einem Bärlauchnudelnest € 34,50

„Hühner Curry“

vom österreichischen Maishenderl, mit Ananas & Erdnüssen
im Reising serviert € 13,50

„Spare Ribs BBQ hausgemacht“

Mit Pommes frites € 15,-

Oberösterreichs **kultivierte**
Wirte haben einen Namen!



**KULTI
WIRT**
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 garniert € 8,50

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

auf Blattsalat fein garniert € 7,50

„Bärlauchcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen
€ 5,50

„Französische Zwiebelsuppe“

mit Käseecken garniert
€ 5,50

„Kutscher Suppentopf“

mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse
€ 6,50

„Hühner Suppentopf“

klassisch mit Hühnerfleisch und Suppengemüse
€ 6,90

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel
€ 4,20
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,50

Unsere Wirtshaus Klassiker

Grüner Veltliner Löss II

1/8 € 3,60
Weingut
Sauerstingl-
Wagram

Gemischter Satz

Alte Tradition
1/8 € 3,90
Weingut Urban
Wullersdorf-
Weinviertel

„Sauvignon blanc“

1/8 € 4,20
Weingut Urban
Wullersdorf-
Weinviertel

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet vom Strohschwein an
Pfefferrahm & Butterspätzle € 16,50

„Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Strohschwein
mit Pommes frites € 12,00

«Chef Grill»

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

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Erdäpfelpürree & Dip € 14,50

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Grillgemüse
€ 14,50

Zweigelt Reserve 2019

WG Hindler –
Schrattenthal

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

1/8 € 4,20

„Cuvee Tetuna 2018“

WG Goldenits
Tadten-
Burgenland

BF, ZW, ME, CS
dunkles Rubingranat,
feine Edelholzanklänge,
schwarze
Beerenfrucht,
Lakritze und dunkle
Herzkirschen,
kandierte
Orangenzesten, saftig
feine Frucht,
integrierte Tannine,
frische Struktur, bleibt
gut haften

1/8 € 4,90

„Rib Eye Steak“

Österreichisches Rind (4 x AT)
der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fettauge in der Mitte – ca. 400 g
dazu Rösti und hausgemachte Kräuterbutter
€ 26,90

„Gekochter Tafelspitz“

(Hausruck Rind 4x AT)
mit Semmelkren und Erdäpfel € 13,00

„Rinderfilet im Speckmantel“

Österreichisches Rind (4x AT)
an Pfefferrahm, mit Pommes frites
und buntem Gemüse € 34,90

Wir servieren Ihnen gerne
einen Beilagen Salat € 3,50!

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 unsere Bauern
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.





„Beefburger-klassisch“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt,
Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Edamer, Sauerrahmdip &
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 10,90

„Haus Burger“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt, Blattsalat, Edamer, Spiegelei,
gerösteter Speck & Zwiebel,
BBQ und dazu Pommes frites € 13,50

„Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl (4x AT), Edamer, Tomate, Salat,
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 13,50

„Veggi Burger“

Vegi Paddy, Salat, Tomate, Edamer,
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes
€ 10,50



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 € 7,50
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!

Schlankschlemmer Salate & Jause

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing € 11,90

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und
Joghurtdressing € 9,90

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen & Kernöl
€ 11,90

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert € 10,50

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 9,90

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert € 7,20

„Fleischbrot“ mit Kren € 6,50

„Belegtes Brot“ fein garniert € 7,50

„Käseplatte“ fein garniert € 14,90

Salzstangerl oder Kornspitzbitte
gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten!
Pro Gebäck € 1,30





Unsere Kaffees:

Cappuccino € 3,20
Cafe Latte € 3,40
Hauskaffee € 3,20
Verlängerter € 3,10
Kleiner Espresso
€ 3,10
Großer Espresso
€ 3,60

Cafe Hag € 3,10

Kännchen Tee
€ 3,40
Assam
Earl Grey
Grüner
Früchte
Pfefferminz
Vitalkräuter

Zum Abschluss
einen Digestif:

Grappa – Poli
Distillerie € 4,70

„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

„Schokogugelhupf im Hemd“

mit Schlagobers € 5,90 mit Vanilleeis € 6,90