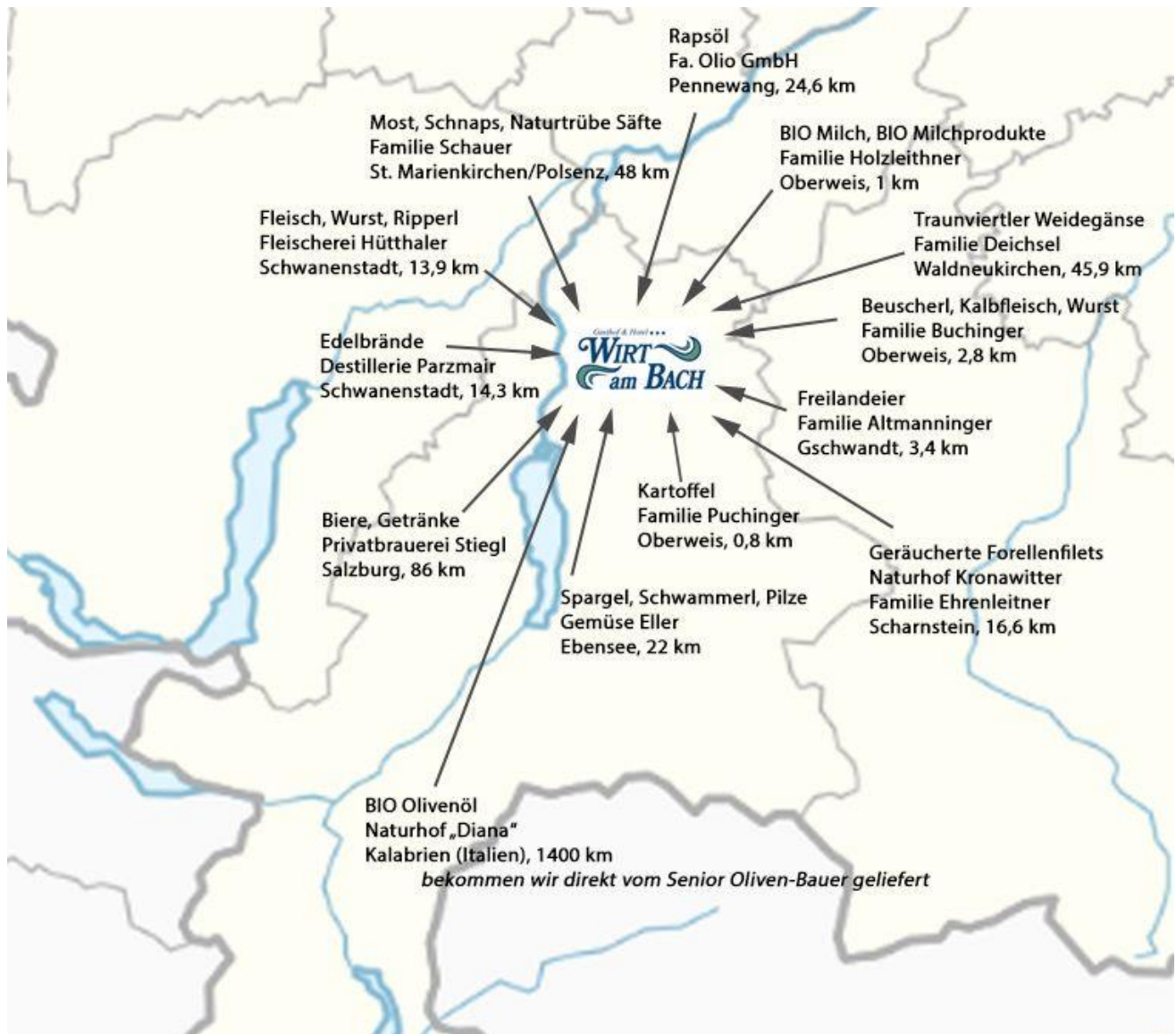


Wir achten besonders auf die Herkunft unserer Ursprungs Produkte, damit so viel Wertschätzung wie möglich bei uns in Österreich bleibt und unsere Bauern überleben können.

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.



Und deshalb dürfen wir uns mit dem
AMA Gastrosiegel auszeichnen





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 (4xAT)

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärddinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z´Bergham

„Geräuchertes Forellenfilet“

vom Naturhof Kronawitter-Fam. Ehrenleitner-Scharnstein (geräuchert an Buchenrauch und Salz) auf BIO-Oberskren garniert

„Eierschwammerlcreme Suppe“

mit Eierschwammerl, gerösteten Brotwürfel und BIO-Schlagtopfen

„Kürbiscremesuppe“

mit Kernöl und Kürbiskernen, dazu BIO-Schlagtopfen und geröstete Brotwürfel

„Französische Zwiebelsuppe“

mit Käseecken garniert

„Kutscher Suppentopf“

mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse

„Hühner Suppentopf“

klassisch mit Hühnerfleisch und Suppengemüse

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel oder mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln



DAS GOLD DES WALDES.



Blattsalat an Eierschwammerl

mit geröstetem Speck, fein garniert

„Semmelknödel- Carpaccio“

mit Gerösteten Eierschwammerl & Speck
an Blattsalat mit Kernöl

„Saftiges Rumpsteak“

Österreichische Beiried (4x AT) mit angerösteten
Eierschwammerl & dazu hausgemachte Rösti

„Eierschwammerl Gulasch“

(Sauce- vegetarisch) mit Semmelknödel

„Tagliatelle“

mit Eierschwammerl & Steinpilzen

„Gebackene Steinpilze“

mit Petersilienerdäpfel und hausgemachten Sauerrahm-Dip

„Filetsteak im Nudelnest“

Österreichisches Rinderfilet (4 x AT)
auf Bandnudeln an Eierschwammerlsauce und
angerösteten Eierschwammerl

Unsere Wirtshaus Klassiker

Zweigelt Reserve 2018

WG Hindler -
Schrattenthal

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

„Cuvee Tetuna 2016“

WG Goldenits
Tadten- Burgenland

BF, Z.W, ME, CS

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

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet vom Strohschwein an
Pfefferrahm & Butterspätzle

„Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Strohschwein
mit Pommes frites

« Chef Grill »

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

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel & hausgemachten Sauerrahmdip

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Grillgemüse

„Rib Eye Steak“

Österreichisches Rind (4 x AT)
mit dem Fettagge in der Mitte ca. 400 g dazu Rösti und
hausgemachte Kräuterbutter

„Gekochter Tafelspitz“

(Hausruck Rind 4x AT)
mit Semmelkren und Erdäpfel

„Maishenderlbrust in der Mandelpanier“ mit

Ananas-Kurkuma-Reis



„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

„Haus Burger“

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

„Hendl Burger“

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

„Veggi Burger“

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



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl, Kornspitz oder Kürbiskernweckerl
bitte gleich mitbestellen-wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten!

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert

Oberösterreichs **kultivierte**
Wirte haben einen Namen!



Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-Schwabenstadt:

Marille

Williams

Vogelbeer

Gebrannte Haselnuss

Gebrannte Blutorange

Alte Pflaume

Alte Weichsel

Alte Marille

Alte Haselnuss

Adlitz / Elsbeere 1 cl

Walter Schauer, Marienkirchen:

Marille

Williams

Zwetschke

Obstler

Nusslikör

Zirbenlikör

....solange der Vorrat reicht!

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert

„Fleischbrot“ mit Kren

„Belegtes Brot“ fein garniert

„Käseplatte“ fein garniert

Salzstangerl oder Kornspitzbitte
gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten!

