

Vorspeise & 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 & Firma
Kröswang Grieskirchen

Käse und
Molkereiprodukte von
der Gmundner- und
der Schärldinger
Molkerei

„Geräuchertes Forellenfilet“

mit Oberskren fein garniert € 6,90

„Bresaola Valtellina“

langsam naturgereift und luftgetrocknet- serviert an
Olivenöl, Zitronensaft und Parmesanspänen € 9,90

„Knoblauchcremesuppe“

mit gerösteten Brotwürferl
und Schlagtupfen € 4,50

„Hühner Suppentopf“

Klare Suppe vom Bio Hendl mit
gerissenem Hühnerfleisch,
Suppengemüse und Nudeln € 5,90

„Kräftige Rindsuppe“

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

„Kutscher Suppentopf“

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Suppengemüse
und Tafelspitzstreifen € 5,90

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

Roter Veltliner 2018

1/8 € 3,80
Weingut
Sauerstingl

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an
Schwammerlrahm & Butterspätzle € 15,90

„Gebackenes Surschnitzerl“

(gesurttes 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
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



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 Fettauge 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

SAFTIGE
Burger
JETZT BEI DEINEM KULTURWIRT



„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 Rinder Filetspitzen € 15,50

„Veggi Burger“

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

„... Hendl Burger“

vom österreichischen Maishendlbrüsterl, Cheddar, Tomate, Salat, Ananas, Mais, pikante Currysauce € 12,50

„Haus Burger“

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



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



Zur zünftigen Jause

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 / Elsbeere
1 cl € 7,20

Walter Schauer,
Marienkirchen:

Marille € 3,00
Williams € 3,00
Zwetschke € 3,00
Obstler € 2,00
Nusslikör € 3,00
Zirbenlikör € 3,00

...solange der Vorrat
reicht!

„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, Mohnflesserl oder Kürbiskernweckerl
bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20



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

Zum Abschluss

einen Digestif:

Grappa Nebbiolo

€ 3,70

„Schokomousse im Glas“

mit frischen Früchten garniert € 6,90

„Topfennockerl“

auf rotem Beerenragout und
frischen Früchten € 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 € 4,90



Durstig?

Biere frisch gezapft

Spezial

Paracelsus Zwickl

WEISSE

Radler/Radler Sauer



	0,2l	0,3l	0,5l
Spezial	€2,50	€3,20	€3,60
Paracelsus Zwickl	€2,50	€3,20	€3,60
WEISSE	€2,50	€3,20	€3,60
Radler/Radler Sauer		€3,20	€3,60



Biere aus der Flasche

Freibier alkoholfrei Flasche 0,5l € 3,40

Sport Weisse - Alkoholfrei 0,5l € 3,40

Hefeweizen Dunkel Franziskaner 0,5l € 3,60

König Ludwig dunkel 0,5l € 3,60



Offene Weine vom Weingut Breitenfelder- Kleinriedental

(offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Schankwein) 1/4l € 4,00

Blauer Zweigelt (Schankwein) 1/4l € 4,50

G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,60 Aperol Spritzer € 3,80

Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,20



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

Most gespritzt 0,5l € 2,20 oder Most pur 0,5l € 2,50



Alkoholfreie Getränke

Limo: Coca Cola, Fanta, Libella Zitrone 0,3l € 2,80

Naturtrüber Apfelsaft & Apfel- Birnensaft, Traubensaft weiß oder rot 0,25l € 3,20

Hollerkracherl mit hausgem. Hollersirup 0,5l € 2,50

Traubenkracherl mit hausgm. Traubensirup 0,5l € 2,50

Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Himbeer- Pfirsich, Vitamin 0,2l € 3,20

Schweppes Bitter Lemon, Hendriks Tonic 0,2l € 4,-

Red Bull 0,2l € 3,60

Coca Cola light oder Zero € 2,90 Eistee Pfirsich 0,3l € 2,80



Wasser

Römerquelle classic, mild oder still € 2,40 mit Zitrone € 2,90

Bedienungszuschlag für Glas Granderwasser 0,3l € 0,50

Bedienungszuschlag für Krug Granderwasser 0,75l € 1,90

Bedienungszuschlag für Glas Granderwasser mit Zitrone 0,5l € 1,50



Warme Getränke

Großer Brauner € 3,40

Verlängerter € 2,80

Café Latte € 3,20

Häferlkafee € 3,00

Kleiner Brauner € 2,80

Cappuccino mit Milchschaum € 3,00

Kännchen Tee € 3,20

