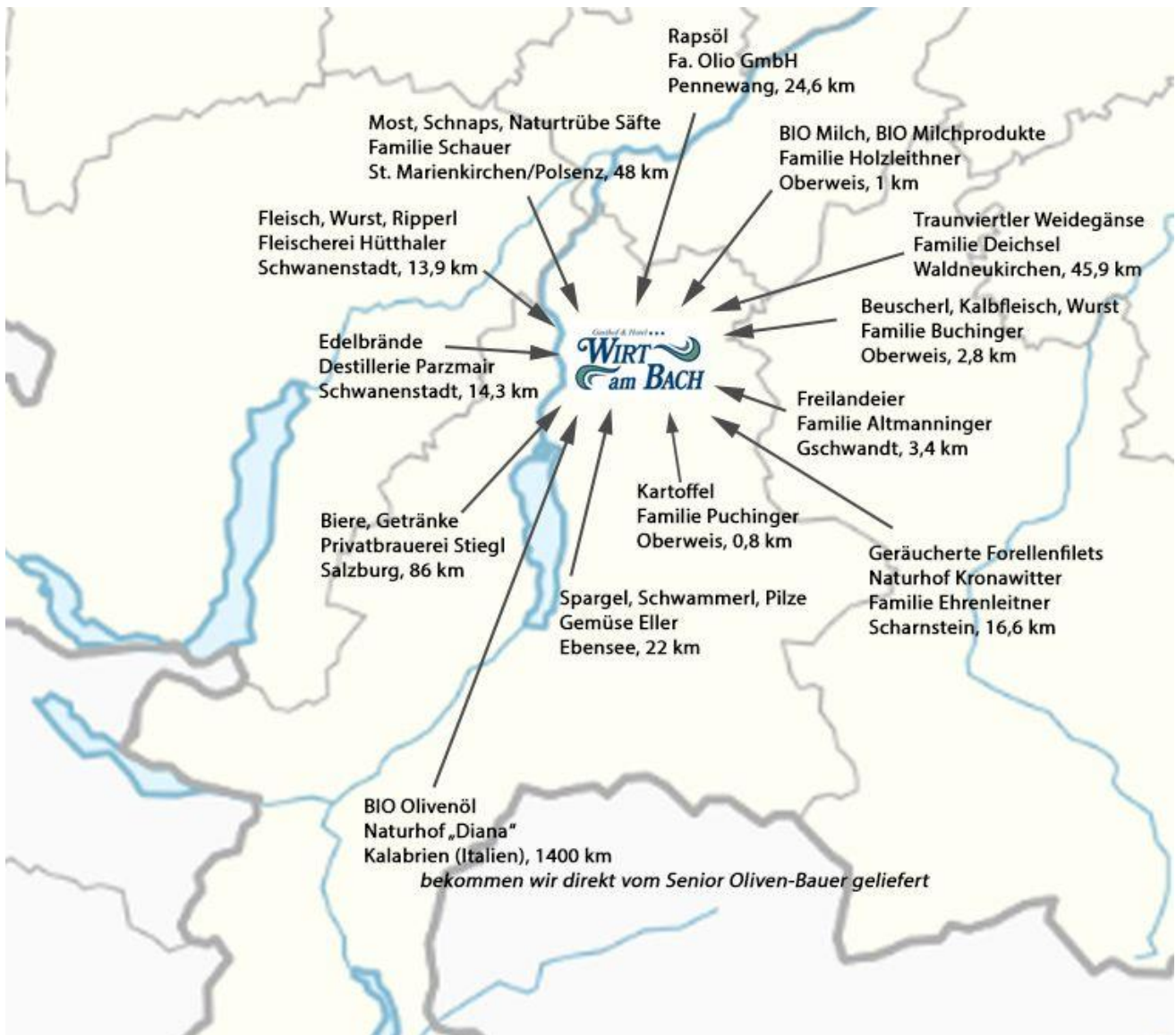


Wir achten besonders auf die Herkunft unserer Ursprungs Produkte, damit so viel Wertschätzung wie möglich bei uns in Österreich bleibt und unsere Bauern überleben können.

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 „Moarhausa“-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 € 12,50

„Wildschwein Pastete

mit Zwetschken und Walnüssen“

serviert mit Chutney € 12,50

„Wildcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen € 5,90

„Traditionelle Ganserl Einmachsuppe“

mit Gänseklein und Suppengemüse € 6,90

„Klare Rindsuppe“

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

Immer mehr Gäste schätzen die hervorragende Qualität der Weidegans.
Die Weidegans ist teurer als die ausländische Mastgans,

die anstatt 28 Wochen nur ca. 12 Wochen
(überwiegend ohne Weidegras gefüttert) gehalten wird. In der Bratpfanne zeigt sich der Unterschied jedoch sehr
schnell.

Bei unserer Weidegans bleibt nach Zubereitung „Mehr Gans in der Pfanne“

Weidegänse...

- ... werden in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen.
- ... bekommen bereits mit 2 – 3 Wochen den ersten Babyauslauf ins Freie.
- ... können ab der 6. Woche ständig im Auslauf auf der Wiese sein.
- ... haben viel mehr Bewegung als ihre ausländischen Kollegen.
- ... Hauptfuttermittel ist frisches Gras von saftigen Weiden, als Beigabe gibt es hofeigenes Getreide.



„Traditionelle Ganserl Einmachsuppe“

mit Gänseklein und Suppengemüse € 6,90

„Glacierte Gänseleber“

nach Art der Chefin, auf Apfelspalten garniert € 11,90

„Gebackene Gänseleber“

mit Vogerlsalat/Erdäpfelsalat/Kernöl € 12,90
(als Hauptspeise € 17,90)

„der Gansl Burger“

mit gepulltem Weideganserl, Blaukraut,
Kürbis und Preiselbeeren, dazu Süßkartoffelpommes € 16,50

„Traunviertler Weideganserl“

mit dampfenden Semmelknödel &
hausgemachtem Blaukraut serviert € 25,90



„Cuvée Creation“

Weingut Urban 1/8 € 4,50

Angenehme Frucht nach Beeren, zarte Holznote, mittlerer Abgang



„Hirschbraten“

nach Art des Hauses,
mit Semmelknödel, dazu hausgemachtes
Blaukraut, mit Preiselbeeren garniert € 17,90

„Hirschrückensteak natur“

an Süßkartoffelpüree, glasierter Kürbis &
Kohlsprossenblätter,
dazu hausgemachtes Blaukraut € 28,90

„Hirsch Ragout“

mit Semmelknödel, Preiselbeerbirne und
hausgemachtem Blaukraut € 15,90

„Hirsch Schnitzerl- Wiener Art“

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 15,90

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



„Emilio Moro“

Ribera del
Duero

Rioja Reserve
100% beste
Tempranillo
Trauben- 18
Monate im kleinen
Fass gereift,
dunkle, reife
Beeren, komplexer
reifer Tannin, gut
ausbalanciert

1/8 € 5,90
Flasche € 32,50

„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

**Blaufränkisc
h 2017
Eisenberg
DAC**

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

Weingut Kapfenberg
1/8 € 4,20
Flasche € 23,50

**St. Laurent
Commander
2019**

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

„Wilderer Pfandl“

Hirschnüßchen im Speckmantel,
dazu Pommes Duchesse,
garniert mit einer Preiselbeer Birne
und hausgemachtem Blaukraut € 24,90

„Traditioneller Rehbraten“

in feiner Rahmsauce an Pfifferlingen, mit Kroketten,
Preiselbeeren und hausgemachtes Blaukraut € 18,90

„Fasanenbrüstchen natur“

(EU) mit geröstetem Speckstreifen,
auf Bandnudelnest, mit glacierten Maroni
und hausgemachtem Blaukraut € 18,50





Unsere Wirtshaus-Klassiker

Grüner Veltliner DAC

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

„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
Speck & Zwiebel, dazu hausgemachte Rösti € 25,50

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an Steinpilzrahm
und Butterspätzle € 17,50

„Traditionelles Pfeffersteak“

Österreichisches Rinderfilet (4 x AT)
mit buntem Gemüse und Pommes frites € 35,50

„Steinpilzrahm“

mit flaumigen Semmelknödel € 14,90

„Gebackene Steinpilze“

mit Petersilienerdäpfel und Dip € 20,50



„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



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

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

sonst Wartezeiten! Je 1,3

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing 11,9

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing 9,9

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl 11,9

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert 11,9

Inklusivpreise in Euro

Oberösterreichs **kultivierte**
Wirte haben einen Namen!



Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-
Schwanenstadt:

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 10,5

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert 8,9

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert 6,2

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert 7,2

„Fleischbrot“ mit Kren 6,5

„Belegtes Brot“ fein garniert 6,5

„Käseplatte“ fein garniert 14,9

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

