



# 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 Schördinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z'Bergham

## „Geräucherter Hirschschenken“

mit Sauce Cumberland fein garniert € 10,50

## „Geräucherte Entenbrust“

mit Orangen-Mango-Chutney € 9,50

\*\*\*\*\*

## „Knoblauchcreme 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

# Schmankerl zur Bärlauchzeit

## „Bärlauchschnitzerl“

Von der österreichischen Maishenderlbrust,  
gefüllt mit Rahmbrie und Bärlauch -  
in der Mandelpanier, dazu Reis € 14,50

## „Bärlauchnudeln“

an Riesen Scampi (4 Stück) und Bärlauchpesto € 18,50

## „Hühner Curry“

an Ananas und Nüssen im Reising € 13,50

## „Bärlauchspätzle“

mit Käse und Lauch € 13,50

## „Holzhacker Kotelett“

vom Strohschwein, mit gerösteten Speck & Zwiebel,  
dazu Bärlauch- Erdäpferl € 14,50

## „Zucchini-Bärlauch-Nudeln“

mit getrockneten Tomaten an Bärlauchpesto € 12,50

## „Bandnudelpfanne“

mit einem Mix an Meeresfrüchten € 18,50



# Unsere Wirtshaus Klassiker

Grüner  
Veltliner Löss II

1/8 € 3,90

Weingut  
Sauerstingl-  
Wagram

\*\*\*\*\*

Gemischter  
Satz

1/8 € 4,20

Weingut Mayer  
am Pfarrplatz -  
Wien

\*\*\*\*\*

## „Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet vom Strohschwein an  
Pfefferrahm & Butterspätzle € 15,50

## „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 Petersilienerdäpfel & Sauce Tartare € 14,50

## « Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Grillgemüse € 14,50

Zweigelt  
Reserve  
2018

WG Hindler –  
Schrattenthal

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

1/8 € 3,50

„Cuvee  
Tetuna  
2016“

WG Goldenits  
Tatten- 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

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.

„Rib Eye Steak“

Österreichisches Rind (4 x AT)

der amerikanische Steak Klassiker  
mit dem Fettsäure 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

„Maishenderlbrust in der  
Mandelpanier“

mit Ananas-Kurkuma-Reis € 13,50

Wir servieren Ihnen gerne einen Beilagen Salat,  
da wir auf unsere Salatbar  
leider noch verzichten müssen!

SAFTIGE  
**Burger**  
JETZT BEI DEINEM KULTURWIRT



## „Beefburger-klassisch“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch – Hütthaler Schwanenstadt,  
Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Edamer, Sauerrahmdip &  
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 9,90

## „Haus Burger“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch – Hütthaler Schwanenstadt,  
Blattsalat, Edamer, Spiegelei, gerösteter Speck & Zwiebel,  
BBQ und dazu Pommes frites € 12,50

## „Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl, Edamer, Tomate, Salat,  
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 12,50

## „Veggi Burger“

Veggie Laiberl, Salat, Tomate, Edamer,  
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 9,50



# Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen  
mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl oder Kornspitz bitte gleich mitbestellen-  
wird nach Bedarf aufgebacken- sonst Wartezeiten!  
Pro Gebäck € 1,20

## Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,  
mit Ananas und Joghurt Dressing € 9,90

## Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 8,90

## Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl € 9,90

## Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,90



# Zur zünftigen Jause

## Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-Schwabenstadt:

Marille € 4,90

Williams € 4,90

Vogelbeer € 6,50

Gebrannte Haselnuss € 5,20

Gebrannte Blutorange € 5,50

Alte Pflaume € 5,90

Alte Weichsel € 6,50

Alte Marille € 5,90

Alte Haselnuss € 5,90

Adlitz / Elsbeere 1 cl € 7,90

Walter Schauer, Marienkirchen:

Marille € 3,50

Williams € 3,50

Zwetschke € 3,50

Obstler € 2,50

Nusslikör € 3,00

Zirbenlikör € 3,00

....solange der Vorrat reicht!

## „Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert € 9,50

## „Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 7,90

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert € 6,20

„Fleischbrot“ mit Kren € 6,20

„Belegtes Brot“ fein garniert € 6,20

„Käseplatte“ fein garniert € 13,90

Salzstangerl oder Kornspitz  
bitte gleich mitbestellen-  
wird nach Bedarf aufgebacken-  
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20



# Durstig?

## Biere frisch gezapft

- Hausbräu Spezial
- Paracelsus Zwickl
- WEISSE
- Stiegl HELL
- Radler/Radler Sauer



	0,2l	0,3l	0,5l
Hausbräu Spezial	€2,80	€3,60	€4,00
Paracelsus Zwickl	€2,80	€3,60	€4,00
WEISSE	€2,80	€3,60	€4,00
Stiegl HELL	€2,80	€3,60	€4,00
Radler/Radler Sauer		€3,60	€4,00



## Biere aus der Flasche

- Freibier alkoholfrei Flasche 0,5l € 3,90
- Sport Weisse - Alkoholfrei 0,5l € 3,90
- Hefeweizen Dunkel Franziskaner 0,5l € 4,10
- König Ludwig dunkel 0,5l € 4,10



## Offene Weine vom Weingut Hindler- Schrattenthal (offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

- Grüner Veltliner ( Landwein) 1/4l € 4,50
- Blauer Zweigelt ( Landwein) 1/4l € 4,50
- G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,90 Aperol Spritzer € 4,00
- Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,90



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

- Most gespritzt 0,5l € 2,50 oder Most pur 0,5l € 2,80



## Alkoholfreie Getränke

- Limo: Coca Cola, Fanta, Libella Zitrone 0,3l € 2,90
- Naturtrüber Apfelsaft & Apfel- Birnensaft, Traubensaft weiß oder rot 0,25l € 3,20
- Kracherl mit hausgem. Hollersirup, weißen oder roten Traubensaft 0,5l € 2,90
- Granderwasser mit hausgem. Hollersirup, weißen oder rotem Traubensaft, oder mit Zitrone 0,5l € 2,60
- Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Erdbeere, Vitamin 0,2l € 3,20
- Scheppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic 0,2l € 4,-
- Red Bull 0,2l € 4,20
- Coca Cola light oder Zero € 3,- Eistee Pfirsich 0,3l € 2,90



## Wasser

- Montes prickelnd, still € 2,40
- Bedienungszuschlag für eine Karaffe Granderwasser 0,5l € 1,50
- Bedienungszuschlag für Flasche Granderwasser 0,75l € 2,50



## Warme Getränke

- Großer Brauner € 3,60
- Verlängerter € 3,10
- Café Latte € 3,40
- Häferlkaffee € 3,20
- Kleiner Brauner € 3,10
- Cappuccino mit Milchschaum € 3,20
- Kännchen Tee € 3,40

