



# DAS GOLD DES WALDES.



## „Blattsalat an Eierschwammerl“

mit geröstetem Speck, fein garniert € 14,90

## „Semmelknödel- Carpaccio“

mit Gerösteten Eierschwammerl & Speck  
an Blattsalat mit Kernöl € 13,50

## „Saftiges Rumpsteak“

Österreichische Beiried ( 4x AT) mit angerösteten  
Eierschwammerl & dazu hausgemachte Rösti € 22,90

## „Eierschwammerl Gulasch“

(Sauce- vegetarisch ) mit Semmelknödel € 12,90

## „Tagliatelle“

mit Eierschwammerl & Steinpilze € 15,50

## „Filetsteak im Nudelnest“

Österreichisches Rinderfilet ( 4 x AT )  
auf Bandnudeln an Eierschwammerlsauce und  
angerösteten Eierschwammerl € 26,90

## „Gebackene Steinpilze“

mit Petersilienerdäpfel und hausgemachtem Sauerrahm-Dip € 16,90

# Suppen & Vorspeise

## „Geräuchertes Räucherforellenfilet“

vom Naturhof Kronawitter-  
Fam. Ehrenleitner- Scharnstein  
(geräuchert an Buchenrauch und Salz)  
auf Oberskren und Apfelspalten € 8,50

\*\*\*\*\*

## „Knoblauchcremesuppe“

mit gerösteten Brotwürfel  
und Schlagtopfen € 5,50

## „Hühner Suppentopf“

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

## „Kräftige Rindsuppe“

mit hausgemachten, gebackenen Leberknödel € 3,50  
oder mit Frittaten, Grießnockerl oder Nudeln € 3,30

## „Kutscher Suppentopf“

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

### **Unsere Öffnungszeiten:**

**Montag bis Samstag von 16 Uhr bis 23 Uhr!**

**SONNTAG & FEIERTAG RUHETAG! DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS**



**Und darum wurden wir mit dem AMA**

**Gastrosiegel ausgezeichnet:**

**Unsere Lieferanten:**

Schwein, Rind und Kalb von Firma Hütthaler in Schwanenstadt und Firma Klausshof

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

Kartoffel vom „Moarhauser“ Familie Puchinger in Oberweis

## 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 € 3,20

## „Cuvee Tetuna 2017“

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

vom österreichisches Rind (4x AT)

### „Rinder Filetsteak“

klassisch im Speckhemd ca. 230 g € 26,90

### „Rib Eye Steak“

der amerikanische Steak Klassiker  
mit dem Fetttauge in der Mitte  
ca. 400 g € 26,90

### „ Saftiges Rumpsteak“

Beiried mit klassischem Fettrand

ca. 230 g € 22,50

Alle Steaks werden auf Wunsch  
mit Kräuterbutter, hausgemachtem Sauerrahm-Dip oder  
Pfeffersauce

sowie 2 Beilagen Ihrer Wahl serviert:

Pommes frites, Rösti, buntes Gemüse, Ofenkartoffel mit  
hausgemachtem Sauerrahm-Dip, Süßkartoffelfrites oder  
Curly fries  
jede weitere Beilage € 3,50

# Beliebte Traditionelle Klassiker

Grüner  
Veltliner Löss II

1/8 € 3,90

Weingut  
Sauerstingl-  
Wagram

\*\*\*\*\*

Gemischter  
Satz

1/8 € 3,90

Weingut Mayer  
am Pfarrplatz -  
Wien

\*\*\*\*\*

Roter Veltliner  
Terrassen

1/8 € 3,90

Weingut Fritz-  
Wagram

## „Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an  
Pfefferrahm & Butterspätzle € 15,50

## „Gebackenes Surschnitzerl“

(gesurtes Schnitzerl - Schweinskaiserteil  
vom Hausruck Schwein - Firma Hütthaler )  
mit Petersilienerdäpfel € 11,-

## „Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Hausruck Schwein  
mit Pommes frites € 12,-

## « Chef Grill »

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

## « Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel & hausgemachtem Sauerrahm-Dip  
€ 14,50

## « Zweierlei Filet

## von Forelle & Bachsaibling »

natur gebraten auf buntem Gemüsebett € 14,50

## „Gekochter Tafelspitz“

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



## „Beefburger-klassisch“

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

## „Haus Burger“

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

## „Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl, Cheddar, Tomate, Salat,  
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, und Süßkartoffelpommes € 12,50

## „Veggi Burger“

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



# Schlank Schlemmer Salate

## Verschieden köstliche Variationen mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl, Kornspitz oder Kürbiskernweckerl

bitte gleich mitbestellen-

wird nach Bedarf aufgebacken- sonst Wartezeiten! 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 Inviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,90

Oberösterreichs **kultivierte**  
Wirte haben einen Namen!



# 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  
1cl € 7,20

## „Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl und Kartoffelsalat € 9,50

## „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, Mohnflesslerl oder Kürbiskernweckerl  
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

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€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 Breitenfelder- Kleinriedental (offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Schankwein) 1/4l € 4,20

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

G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,90 Aperol Spritzer € 4,00

Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,80



## 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

Hollerkracherl mit hausgem. Hollersirup 0,5l € 2,60

Traubekracherl mit hausgm. Traubensirup 0,5l € 2,60

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

Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic 0,2l € 4,-

Red Bull 0,2l € 3,80

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



## Wasser

Montes prickelnd, still € 2,40 mit Zitrone € 2,90

Bedienungszuschlag für eine Karaffe Grandewasser 0,3l € 1,10

Bedienungszuschlag für Flasche Grandewasser 0,75l € 2,50

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



## 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

