

## ZUM EINSTIMMEN

### A quat´s Schluckerl

Was ganz Spezielles: **Uhudler - Frizzante**  
fruchtig und erfrischend von Weinek-Südburgenland 4,50

\*\*\*\*\*

### Als Vorspeise empfehlen wir :

Geräucherter Salzkammergut **HIRSCH -Schinken**  
mit frischem Kren 9,80

knusprige **ZANDER-Filetstreifen** im Zitronenbackteig  
auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl 7,90

\*\*\*\*\*

### Aus unserem Suppentopf

**Knoblauch-Rahmsuppe** mit feinem Wurzelgemüse und gerösteten  
Brotwürferl 5,20

**Leberknödl - Suppe** , hausgemacht und gebacken, 4,90

**Kräftige Rindsuppe** mit Kräuterfrittaten 3,70

## *Aus den Gewässern des Salzkammergut 's*

*„der Fisch der aus dem Trinkwasser Kommt“*

*aus dem Traunwasser der Österr. Bundesforste:*

**Saibling** oder **Forelle** 18,90

oder **Reinanke** 19,80

*Wir servieren Ihnen den Fisch Ihrer Wahl im Ganzen gebraten,  
mit Kräuterbutter und Petersilkkartoffeln*

\*\*\*\*\*

**Saiblings-Filet**, fettarm und schonend mit Gemüsestreifen in  
der Folie gebraten ( es kann sich eine etwas längere Wartezeit ergeben)

Dazu servieren wir Salzkartoffeln 19,80

**Reinanken-Filet** gebraten,

dazu in der Pfanne geröstetes Saisongemüse 21,90

**Tagliolini Black & White** ( *feine Bandnudeln*) 13,80

in Dill-Rieslingrahm mit geräucherten Saiblingsfiletstreifen

\*\*\*\*\*

### *Nicht aus unserer Region :*

**Gebackenes Zanderfilet** mit Kräuterbutter,  
dazu Petersilkkartoffeln 14,90

**Spaghetti mit Garnelen** (getrocknete Tomaten, knackiges  
Gemüse, Knoblauch und Kräuter der Provence) 14,80

Gebackenes **Dorsch-Filet** mit Kartoffelsalat 8,50

## **Aus'n P F A N D L**

„ **A l m p f a n d l** „ Schweinsfilet - Geschnetzeltes in  
g'schmackiger Rahmsauce mit Speck, Zwiebel und Schwammerl,  
dazu Kartoffelkroketten 16,90

„ **W i r t ' s - P f a n d l** „  
Schweinsrückensteak in pikanter Sauce mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch  
und Kräuter der Provence, dazu Rösti 16,90

„ **K n ö d l - P f a n d l** „ verschiedene Miniknödl  
( Wurst-, Grammel- und Selchfleischfülle) auf Sauerkraut 11.80

\*\*\*\*\*

## **Was G'SCHMACKIG'S :**

**Grillteller** mit kurzgebratenem Rind, - Puten , -und  
Schweinefleisch, mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites,  
Gemüse garnierung und Salatteller 17,50

**Hirsch - Rahmragout** mit Semmelknödl,  
Salatteller und Preiselbeergarnierung 16.90

**Champignon- Rostbraten** ( Beiried v. Aberseer Weiderind)  
mit Bratkartoffeln und Salatteller 17.90

**Schweine - Lendchen** in Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit Pommes frites und Salatteller 17,90

\*\*\*\*\*

**Klassiker :** **Cordon Bleu** (v. Schwein)  
mit Petersilkkartoffeln und Salatteller 13,80  
( von der Pute 14,80)

Oder **Wiener Schnitzel** (v. Schwein) mit Petersilkkartoffeln  
und Salatteller 12,90 (v.d. Pute 13,90)

**Puten - R a h m s c h n i t z e l** mit Pfirsich, dazu  
Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller 15,90

T A G E S K A R T E

für den **kleineren Hunger.....**

*Cevapcici* mit Pommes frites 7,50

*Spaghetti Bolognese* 8,80

..... **ohne Fleisch**

Buntes **Gemüsegröstl** mit Spiegelei 9,80

2 Stück **Gebackene Spinattascherl**

mit Käsesauce und Salatteller 9,80

**Spaghetti Vegetarisch** mit Saison Gemüse, Knoblauch,  
Kräuter der Provence,, getrocknete Tomaten und Parmesan 9,80

\*\*\*\*\*

**S**

**Feinschmecker – Salat**

Bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen 9,80

**A**

**Bauern – Salat**

Gebratene Speck- und Knoblauchbrotwürferl auf Blattsalaten  
mit lauwarmen Kartoffeln und Kürbiskernöl 9,80

**L**

**Steirer – Salat** Gebackene Hühnerfiletstreifen auf  
buntem Salat mit Kürbiskernöl 9,80

**A**

**Sommer – Salat** - bunter Salat mit Joghurtdressing,  
Salatkerne, Goudastreifen, Ei, 9,80

**T-E-C-K-E**

Kleiner, bunter **Salatteller**

mit Joghurtdressing oder Kürbiskernöl 4,00

(GLEICH MITBESTELLEN - dauert ca.8 Minuten :-)

ein **ofenfrisches Knoblauch - Stangerl** Stk. 2,40

oder **Gebäck** (z.B. **Salzstangerl, Kornspitz,** )

von **Resch & Frisch** Stk. 1,30

## *Kleines , Feines* für süsse **G a u m e n**

1 Stk. **Nusspalatschinke** mit Vanilleeis, Schokosauce  
Mandelsplitter und Schlagobers 6,90

flaumige **Topfennockerl** an warmen Beerencocktail  
mit Vanilleeis 7,90

Gezogener **Apfelstrudl** oder **Topfenstrudl** 3,50

**Milchrahmstrudl** mit Vanillesauce 4,90

**Heidelbeer-Topfenschmarren** 8,90

**3-erlei süsse Knöderl**, je ein Marillen-, Erdbeer und  
Zwetschkenknödl mit Butter-Zimtbrösel 8,90

Art **Sachertorte** mit Schlag 3,50

cremiges **Walnuss und Vanilleeis** auf Preiselbeeren 4,90

**Süßes Trio** Früchtejoghurt, Brownie (glutenfrei), Orangeneis  
8,90

\*\*\*\*\*

Es heisst immer „**K Ä S E** schliesst den Magen“

### **warmer ÖSTERZOLA**

höhlengereifter **Edelschimmel -Käse** mit Trüffelöl, Birne,  
und knusprigem Salzstangerl 7,90

## **ZUR Nachmittags - JAUS 'N:**

*Schweinsbratlbrot mit Kren 6,80*

*SchinkenSpeck auf Brot oder Käsebrot 6,80*

*Haussulz'n mit Zwiebel und Kürbiskernöl , Brot , 4,80*

*Schweizer Wurstsalat (Käse, Extra, Paprika, Zwiebel) mit Brot, 6,80*

*„Dachstein - Max „ Geräucherter Streifenspeck auf Landbrot  
mit Spiegelei 7,80*

*ofenfrisches Gebäck von „ RESCH & FRISCH „ p.Stk. 1,30*

*knuspriges Knoblauchstangerl 2,40*

# **L i e b e r G a s t**

**Wir kochen gerne für Sie  
von Freitag bis Dienstag**

**11 Uhr 30 bis 21.00 Uhr**

**Mittwoch und Donnerstag**

**Ruhetag**

*Nur eine kleine Info :*

*....das sind 9,5 Std. ohne Vorbereitungszeit.*

*Wir danken daher für Ihr Verständnis, dass wir ausserhalb dieser Zeiten, auch aus Rücksicht auf unsere Mitarbeiter, keine Küchenbestellungen annehmen.*

*Für Speisen und Beilagen Abänderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von **€ 1,50** zu verrechnen.*