

# ZUM EINSTIMMEN

## A guat´s Schluckerl

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

\*\*\*\*\*

## Als Vorspeise empfehlen wir :

Geräucherter Salzkammergut *HIRSCH -Schinken*  
mit frischem Kren

*knusprige ZANDER-Filetstreifen im*  
*Zitronenbackteig auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl*

\*\*\*\*\*

## Aus unserem Suppentopf

*Knoblauch-Rahmsuppe* mit feinem Wurzelgemüse und gerösteten  
*Brotwürferl*

*Leberknödl - Suppe* , hausgemacht und gebacken,

*Kräftige Rindsuppe* mit Kräuterfrittaten

# *Aus den Gewässern des Salzkammergut 's*

*„der Fisch der aus dem Trinkwasser kommt“*

*aus dem Traunwasser der Österr. Bundesforste:*

**Saibling** oder **Forelle**  
oder **R e i n a n k e**

*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

**Reinanken-Filet** gebraten,  
dazu in der Pfanne geröstetes Saisongemüse

**Tagliolini Black & White** ( *feine Bandnudeln*)  
in Dill-Rieslingrahm mit geräucherten Saiblingsfiletstreifen

\*\*\*\*\*

***Nicht aus unserer Region :***

**Gebackenes Zanderfilet** mit Kräuterbutter,  
dazu Petersilkkartoffeln

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

Gebackenes **Dorsch-Filet** mit Kartoffelsalat

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

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

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

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

\*\*\*\*\*

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

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

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

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

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

\*\*\*\*\*

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

Oder **Wiener Schnitzel** (v. Schwein) mit Petersilkkartoffeln  
und Salatteller (v.d. Pute )

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

für den **kleineren Hunger.....**

*Cevapcici* mit Pommes frites

*Spaghetti Bolognese*

..... **ohne Fleisch**

Buntes **Gemüsegröstl** mit Spiegelei

2 Stück **Gebackene Spinattascherl**  
mit Käsesauce und Salatteller

**Spaghetti Vegetarisch** mit Saisongemüse,  
Knoblauch, Kräuter der Provence,, getrocknete Tomaten und  
Parmesan

\*\*\*\*\*

**S**

**Feinschmecker – Salat**

Bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen

**A**

**Bauern–Salat**

Gebratene Speck- und Knoblauchbrotwürferl auf Blattsalaten  
mit lauwarmen Kartoffeln und Kürbiskernöl

**L**

**Steirer–Salat** Gebackene Hühnerfiletstreifen auf  
buntem Salat mit Kürbiskernöl

**A**

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

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

Kleiner, bunter **Salatteller**

mit Joghurtdressing oder Kürbiskernöl

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

ein ofenfrisches **Knoblauch - Stangerl** oder **Gebäck**

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

von **Resch & Frisch**

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

1 Stk. **Nusspalatschinke** mit vanilleeis, Schokosauce  
Mandelsplitter und Schlagobers

flaumige **Topfennockerl** an warmen Beerencocktail  
mit vanilleeis

Gezogener **Apfelstrudl** oder **Topfenstrudl**

**Milchrahmstrudl** mit vanillesauce

**Heidelbeer-Topfenschmarren**

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

Art **Sachertorte** mit Schlag

cremiges **Walnuss und Vanilleeis** auf Preiselbeeren

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

\*\*\*\*\*

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

**warmer ÖSTERZOLA**

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

## ***ZUR Nachmittags - J A U S ' N :***

*Schweinsbratlbrot mit Kren*

*SchinkenSpeck auf Brot oder Käsebrot*

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

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

*„Dachstein - Max„ Geräucherter Streifenspeck auf Landbrot  
mit Spiegelei*

*ofenfrisches Gebäck von „ RESCH & FRISCH „  
knuspriges Knoblauchstangerl*

# **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.*