

Vorspeise

[Salat vom gebratenen Spargel](#)
 mit Tomatenvinaigrette und Fetakäse V € 14,90

Suppen

[Hausgemachte klare Rindsuppe](#) mit Frittaten € 5,60

[Cremige Spargelsuppe](#)
 mit hausgemachten Croûtons V € 6,00

Frische knackige Salate

[kleine grüne/ gemischte Salatschüssel](#) V € 5,90

[Große grüne/ gemischte Salatschüssel](#) V € 9,90

Knackig frischer Blattsalat
 mit [gebackenen Putenfiletstreifen](#) € 16,50

Knackig frischer Blattsalat
 mit [sautierten Riesengarnelen](#) € 22,00



Unsere Empfehlung im Frühling
Bio Apfel- Most vom Hehenberger aus Wels.

0,3l Pur € 4,20

oder

gespritzt 0,3l € 3,80



Traditionelle Schnitzerl

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT)

in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 25,80

Schnitzel von Pute/Schwein (4xAT)

in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites

€ 19,80/18,80

„Bauernschnitzerl“

in der Pfanne in Butterschmalz gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT)
mit Käse-, Speck- und Zwiebfülle dazu Pommes Frites

€ 19,80

Unser KultiWirte-Schmankerl



Backhendel (ausgelöst)

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 22,90

Bayrischer Hof Lieblingspfandl“

Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
an feiner Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse
und Potatoes Wedges

€ 26,00



Frühlingserwachen - Spargel & Bärlauchwochen

Klassischer Eferdinger Spargel

✓

mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise

€ 17,80

Hausgemachtes Spargelcurry

mit Jasminreis und Sesam

✓

€ 17,90

Gnocchi in Bärlauchpesto

mit Parmesan und Cashewkernen

✓

€ 15,90

In Prosciutto gebratenes Schweinefilet

auf Spargel mit Kartoffelgratin

€ 24,80

Spargelrisotto mit sautierten Rinderfiletspitzen

und frischem Basilikumpesto

gerne auch vegetarisch

✓

€ 20,00

€ 15,00

dazu ein frisch Gezapftes

Zipfer – Pils

Budweiser – Lager

Paulaner – naturtrübes Weißbier

Paulaner – alkoholfreies Weißbier in der Flasche

Paulaner -- dunkles Weißbier in der Flasche



STEAKS vom Österreichischen Rind



... “Steaks genau nach meinem Geschmack”...

- ... Gebratenes Filetsteak vom ausgezeichneten „Österreichischen Rind“
 (4 x AT – geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich!)

Small	200 g Steak*	€ 36,80
Medium	270 g Steak*	€ 38,80
Large	350 g Steak*	€ 43,90

*Fleisch Rohgewicht (in der Küche vor dem Garen – ohne Bratverlust)

rare, medium-rare, medium
 (oder well done - bis zu 30-45 min Garzeit)

- mit Sauce nach Wahl

Pfeffersauce, Kräuterbutter oder Barbecue Sauce

- ... Beilage nach Wahl

Pommes frites/ Kartoffelspalten (Potatoes Wedges) / Kartoffeln	€ 5,90
Blattsalat mit Hausdressing oder kl. gemischte Salatschüssel	
Frisches Marktgemüse / Speckfisolen	€ 6,00
Gebratene Riesengarnele pro Stk.	€ 6,50
Frisches Spiegelei	€ 2,50

Bitte beachten Sie, dass all unsere Speisen frisch zubereitet werden und je nach gewünschter Garzeit Ihres Steaks dies einige Zeit dauern kann. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

Zur „Jausn“

Würstel

1 Paar Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Gebäck	€ 7,80
1 Paar Debreziner Würstel mit Kren, Senf und Gebäck	€ 7,80
3 Stk. Weißwürstel mit süßem Senf und Laugenbreze	€ 7,80

Herzhaftes „Speckbrot“

geselchter Speck an Schwarzbrot mit Senf und Kren	€ 12,50
---	---------

Hausgemachter „Obazda“

mit Laugenbrezn und Garnitur	V	€ 9,90
------------------------------	---	--------

Gebäck / Hausbrot	€ 2,50
-------------------	--------

für die Kleinsten

(ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre :-)

Kleine Kinder-Frittatensuppe



€ 3,50

Kinder-Schnitzel vom Schwein / Pute

mit Pommes frites & kleiner Überraschung	€ 9,90/ € 10,90
--	-----------------

<u>Handgemachte Pasta</u> mit Tomatensauce	V	€ 10,00
--	---	---------

<u>Herzhaftes Butter-Käsebrot</u>	V	€ 5,00
-----------------------------------	---	--------

Allergeninformation gemäß Codex. Empfehlung

Gerne geben wir die Allergene gemäß § 2 durch unsere geschulten Mitarbeiter und unseren Küchenchef an unsere Gäste weiter. – Bitte fragen sie danach.

Vegetarische Gerichte = V

Süße Versuchung V

Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren € 9,00

Frische hausgemachte Palatschinken V

je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00 3 Stück € 9,00

- mit hausgemachter Marillenmarmelade
- mit hausgemachter Zwetschkenmarmelade
- mit hausgemachter Kirschmarmelade
- mit Preiselbeermarmelade
- mit herzhaftem Nutella



Eisspezialitäten V

Traditionelle Eispalatschinke nach „Art des Hauses“ € 9,00

„Kürbis-Crash“ „mit Schuss aus der Region“
Vanilleeis übergossen mit Lehner's Weißkirchner Kürbiskernlikör
und Schlagobershaube € 8,80

Nespresso - Kaffee

Kleiner Brauner	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,00
Verlängerter	€ 4,00
Großer Brauner	€ 5,00
Melange	€ 4,30
Cappuccino	€ 4,50
Café Latte	€ 4,80
Latte macchiato	€ 4,50

Offene Premium Tees in der Tasse

Frischer Pfefferminztee	
Frischer Schwarzer Tee	
Frischer Chinesischer Grüntee	
Frischer Kräutertee	
Frischer Früchtetee	
Frischer Kamillentee	€ 4,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen einen Digestiv
von unserem Wagen!

Unsere Mitarbeiter fahren gerne zu Ihnen.