

## Vorspeise

### Veganer Gemüsesalat

mit Erdnussvinaigrette und gebratener Avocado V € 14,60

## Suppen

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten € 5,60

### Bärlauchschaumsuppe

mit Croutons V € 6,00

Optional mit gebratener Garnele € 10,00

## 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 Zwiebelfülle 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

## Vegane- und Vegetarische Wochen

### Veganes Linsen- Curry

mit Marktgemüse und Sesam

✓

€ 16,90

### Cremige Polenta

mit Peperonata und Fetakäse

✓

€ 16,50

Handgemachte Pasta mit sautierten Pilzen und Parmesan  
(optional mit sautierten Riesengarnelen)

✓

€ 17,90

€ 26,00

### Gnocchi in Bärlauchpesto

mit Parmesan und Cashewkernen

✓

€ 15,90

### Pilzragout

auf Kartoffel- Bärlauch Püree

✓

€ 18,90

## Gebratene Calamari

mit Pesto Gnocchi und Pinienkernen

€ 23,00

## 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 Blattsalat mit Hausdressing oder kl. gemischte Salatschüssel	€ 5,90
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	✓	€ 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	✓	€ 10,00
--	---	---------

<u>Herzhaftes Butter-Käsebrot</u>	✓	€ 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 = ✓

## Süße Versuchung V

Mousse von der „Toblerone Schokolade“ mit Rum Zwetschken € 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis und Beerenragout € 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.