Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Vorspeise**

In Prosciutto gebratener Ziegenkäse

auf Salat von Hokkaido Kürbis € 15,90

**Suppen**

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten € 5,00

Hausgemachte klare Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel € 5,00

Cremige Kürbis-Kokossuppe mit Chilicroûtons € 6,90

Ein Bild, das Text, Kürbis, Kürbisse, Calabaza enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**frische knackige Salate**

Kleine grüne oder gemischte Salatschüssel  € 5,50

V

Große grüne oder gemischte Salatschüssel € 8,00

Knackig frischer Blattsalat

mit gebackenen Putenfiletstreifen € 15,50



Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Umweltzertifizierung**

Als Umweltzertifizierter Betrieb möchten wir einen Teil zur Verbesserung unseres Umfeldes beitragen und weisen Sie deshalb auf die Thematik der Verschwendung von Lebensmitteln hin.

Gerne bieten wir Ihnen daher die Möglichkeit auch kleine Gerichte

/ kleinere Portionen zu bestellen.

Ein Bild, das Essen, Teller, Person, Gericht enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Traditionelle Schnitzerl**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT) in der Pfanne gebacken

mit Eferdinger Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren  € 22,80

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Truthahn/Schwein (4xAT) € 19,00/18,00

mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites

„Bauernschnitzerl“ € 19,50

Gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT) mit Käse-,Speck- und Zwiebelfülle

dazu Pommes Frites

…… mit kleinem grünen oder gemischtem Salatschüsserl € 5,50

Unser Fleisch ist \*(4xAT) = geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich!!! – Beste Österreichische Qualität!

Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Unser KultiWirte-Schmankerl**

Wiener Backhendel *(ausgelöst)*

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 18,50

„Bayrischer Hof Lieblingspfandl“

Rinderfilet, Schweinsfilet und Putenmedaillon auf Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Potatoe Wedges € 20,00

Herzhafter „Bayrischer Hof“ Burger

Österreichisches Rindfleisch mit Speck, Gurke, Tomate

Zwiebel, Cheddarkäse dazu servieren wir Ihnen

Pommes frites und BBQ Sauce € 18,80

Ein Bild, das Text, Zeichnung, Cartoon, Clipart enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Wild & Kürbiswochen**

Rehragout

mit Seriettenknödel und Apfelrotkraut € 24,90

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

auf Rahmgemüse mit Schupfnudeln € 33,90

gebratene Perlhuhnbrüstchen

auf Pestokartofferln mit geschmorrtem Kürbis und Madeirajus € 24,90

**Vegetarischer Hochgenuss**

Handgemachte Pasta

Ve

mit sautierten Pilzen und Parmesan € 15,90

**dazu ein frisch Gezapftes**

Ein Bild, das Text, Person enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Hirter – Privat Pils & Weißbier vom Faß

Zipfer – Pils vom Faß

Budweiser – Lager vom Faß

*Freistädter – Bio Zwickl (0,3 l Flaschenbier)*

*Paulaner – Hefe Weißbier (0,3 l Flaschenbier)*

*Edelweiss – Hofbräu (0,3 l Flaschenbier)*

**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\* € 31,00

Medium 270 g Steak\* € 33,00

Large 350 g Steak\* € 38,00

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

rare, medium-rare, medium

*(oder well done - bis zu 30-45 min Garzeit)*

... Saucen nach Wahl

Pfeffersauce oder Kräuterbutter



Barbecue SauceoderScharfes Ketchup

V

... Beilage nach Wahl

Pommes frites / Kartoffelspalten (Potatoes Wedges)  € 5,00

frisches Marktgemüse  *€* 5,50

Blattsalat mit Hausdressing  *€ 5,50*

**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

Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 7,00

Debreziner Würstel mit Kren, Senf und Semmerl € 7,00

2er Kas

mit Liptauer, Kräutertopfen und Garnitur € 8,20

!!!! „Speckbrot“ !!!!

Mit Liebe selbst eingesurt und hauseigens geselchter Speck

an Schwarzbrot mit Senf und Kren € 10,50

Gebäck € 1,20

Hausbrot € 1,20

dazu empfehlen wir Ihnen:

ein 1/8 Grüner Veltliner oder ein ¼ l Most

(Weingut Waltner, Weingut Waldschütz oder oder naturtrüber Apfelsaft

GV Federspiel vom Weingut Gritsch) Apfel-Himbeersaft oder Apfel-Johannisbeersaft

…. mehr dazu in unserer Weinkarte …. (Bio-Hof Hehenberger, Wels)

**Ein Bild, das Essen, Frucht, Getränk, Drink enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

Ein Bild, das Kunststoff enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**für die Kleinsten**(ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre :-)

Kleine Kinder-Frittatensuppe € 3,50

Kinder-Schnitzel vom Schwein / Truthahn mit 😊 Pommes frites

& kleiner Überraschung € 8,90/ € 9,90

**Süße Versuchung**

Traditionelle Eispalatschinke nach „Art des Hauses“ € 8,80

Halbflüssiger Schokoladekuchen an Fruchtspiegel € 8,80

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers € 6,80

Palatschinke mit hausgemachter Biermarmelade pro Stück € 3,20

*1/8 l Weingut Kracher, Ilmitz, Burgenland*

*Noble Reserve Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Welschriesling, Traminer)*

*Non Vintage Süßwein (11,5 % Vol.) O\*\*) € 4,50*

**Frische hausgemachte Palatschinken**

*je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00*

* ****mit klassischer Preiselbeermarmelade
* mit hausgemachter Marillenmarmelade
* mit hausgemachter Zwetschkenmarmelade
* mit hausgemachter Kirschenmarmelade
* mit herzhaftem Nutella

**Eisspezialität „mit Schuss aus der Region“**



„Kürbis-Crash“

Vanilleeis übergossen mit Lehner’s Weißkirchner Kürbiskernlikör

und Schlagobershaube € 8,00

**Nespresso - Kaffee**

Kleiner Brauner € 3,50

Espresso € 3,50

Doppelter Espresso € 4,00

Verlängerter € 4,00

Großer Brauner € 4,20

Melange € 4,30

Cappuccino € 4,50

Café Latte € 4,80

Latte macchiato € 4,50

**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.**