

REGIONALE PRODUZENTEN



SCHWEIN:

MICHLBAUER-PFAFFSTÄTT

RIND, KALB & WURSTWAREN:

ROSENHAMMER- NEUKIRCHEN

KIRTAG-ARNSDORF

GEFLÜGEL:

HIERMANN-HANDENBERG

SPATZENEGGER-MUNDERFING

MEHLE & HARTWEIZENGRIEB:

HUEMER-ALTHEIM

EIER:

BEINHUNDNER-NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

KREILMOSER-NEUKIRCHEN (FREILANDHALTUNG)

ERDÄPFEL & OBST:

GURTNER-GEINBERG

WILD:

JAGD-NEUKIRCHEN

VERSCHIEDENE JAGDEN-

BZ. BRAUNAU, RIED, WEISSENBACH BEI GOISERN

KÄSE:

HÖFLMAIER-LOCHEN

BROT:

SAILER- MAUERKIRCHEN

APERITIF

UNSERER SEKT EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS	€ 5,5
PROSECCO 0,1L LA CANTINA PIZZOLATO / VENETO	€ 3,9
MOSCATO (BIO) AUF EIS LA CANTINA PIZZOLATO/ VENETO	€ 4
HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI)	€ 3,5
SPARKLING TEA TIMO & CO (ALKOHOLFREI) 0,1L	€ 5
ALKOHOLFREIE TAGESEMPFEHLUNG	€ 5
HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L	€ 3,9

SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT “

JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH

€ 18,50

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT UND DIPS

GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8 BY THE GLASS

GRÜNER VELTLINER STEINBERG 2022 WEINGUT FRITSCH / WAGRAM	€ 5
RIESLING AUF DER HÖLL 2021 WEINGUT JOHANNISHOF / RHEINGAU	€ 5
GELBER MUSKATELLER SAND & SCHIEFER 2023 WEINGUT TEMENT / SÜDSTEIERMARK	€ 5,5
ROTGIPFLER GUMPOLDSKIRCHEN 2023 WEINGUT JOHANNESHOF REINISCH / THERMENREGION	€ 4,5
CHARDONNAY 2021 WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 6
ZWEIFELT GOLDBERG 2023 WEINGUT WERNER ACHS / NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
PINOT NOIR GUMPOLDSKIRCHEN 2021 WEINGUT JOHANNESHOF REINISCH / THERMENREGION	€ 6,5
CABERNET SAUVIGNON 2020 WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	€ 5,5
TRIDENDRON (ME, CS, BLF) 2019 WEINGUT ERNST TRIEBAUMER / NEUSIEDLERSEE	€ 5,5
C UWE (BLF, ME) 2019 WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 5,5

ALLE WEINE AUCH ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!

DIGESTIF

JEWELS 2CL

WACHAUER MARILLEN BRAND / € 4,8

GEBRANNTHE HASELNUSS / PARZMAIR € 4,8

TRAUBENKIRSCHEN BRAND / PARZMAIR € 6,8

ROTE WILLIAMSBIIRNEN BRAND / PARZMAIR € 5

ZWETSCHKEN BRAND / PARZMAIR € 4

TEQUILA REPOSADO / PATRON € 4,5

TEQUILA REPOSADO / CLASE AZUL € 10

TEQUILA BLANCO / CLASE AZUL € 8

SINGLE MALT WHISKY / PETER AFFENZELLER € 4,5

COGNAC / CHATEAU DE MONTIFAUD X.O € 5,5

GRAPPA / DI AMARONE € 4,5

LIKÖR

ZIRBEN LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

BRATAPFEL LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

HIMBEER LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

EIERLIKÖR / SELBST GEMACHT € 3,5

ELFI`S NUSS € 3,3

WHISKY CREAM LIKÖR / PETER AFFENZELLER 3,5

DRINKS

BRATAPFEL GINGER ALE / PARZMAIR € 7,8

GIN TONIC / CHRISTIAN ZWEYTICK € 7,8

CAMPARI MARILLE / WEINGUT LEHNER € 6,3

MOSCOW MULE € 7,8

STARTERS

BEEF TARTAR

€ 15

RINDERFILET/ MISOMAJO / RADIESCHEN / SENFKAVIAR / ZITRUS

(BEEF TARTARE / MISOMAJO / RADISH / MUSTARD CAVIAR / LEMON)

ANTI PASTI

€ 12 / € 14,5

KLEIN / GROß

SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE

(SALAMI/ PROSCUITTO/ CHEESE/ SELFMADE PESTO/ VEGETABLES)

KRAUT & RUAM

€ 10

MARINIERTES KRAUT / GEGRILLTE RÜBEN / ZIEGENFRISCHKÄSE / NÜSSE / KERNÖL

(MARINATED CABBAGE / GRILLED ROOTS / GOAT CHEESE / NUTS / PUMPKINSEED OIL)

„ VITELLO FORELLO “

€ 12

UNSERE ART DES KLASSIKERS / GERÄUCHERTE FORELLENCREME / KALBS ROSÉ

(SMOKED TROUT CREME / SLICED BEEF)

VORSPEISENVARIATION

€ 15,5 PRO/PERSON

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE

(MIXED PLATE OF DIFFERENT STARTERS)

HEIMISCHE STEAKS

FILETSTEAK CA. 220G € 39

KLEINES FILETSTEAK CA. 180G € 32

RIB EYE STEAK CA. 300G € 34

WAHLWEISE ON TOP 3. STÜCK ROTE WILDFANGGARNELEN € 7,5

(ON TOP 3 PIECES RED PRAWNS)

BEGLEITET MIT TERYIAKI GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN ODER STEAK- POMMES

(SERVED WITH ROSMARY POTATOES OR STEAK FRITES AND TERYIAKI VEGETABLES)

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURS

HAUSGEMACHTE PASTA & FORELLENFILET € 21

SELBSTGEMACHTE PASTA/ FORELLENFILET / SPINAT / SAHNE / GREMOLATA

(PASTA / GRILLED TROUT FILET / SPINACHE / CREAM / GREMOLATA)

REHRÜCKEN AUS DER NEUKIRCHNER JAGD € 33

ROSA GEBRATEN / MISO HOLLANDAISE / SELLERIE PÜREE / TERYAKI GEMÜSE

(GRILLED VENISON / MISO HOLLANDAISE / CELERY PUREE / TERYAKI VEGETABLES)

CORDON BLEU VON DER MICHLBAUERSAU € 18,5

SCHINKEN / BERGKÄSE / PETERSILIENKARTOFFELN / PREISELBEEREN / KLEINER BLATTSALAT

(HAM / CHEESE / POTATOES WITH PARSLEY / CRANBERRY JAM / SALAD)

GESCHMORTE RINDSBACKERL € 27

CRÈME POLENTA / PILZ TEIGTASCHERL / GREMOLATA / JUS

(BRAISED BEEF CHEEKS / CREME POLENTA / MUSHROOM RAVIOLI / JUS / GREMOLATA)

KÜRBIS RISOTTO

€ 15,5

GEGRILLTER KÜRBIS / PURPLE CURRY / RUCOLA / CHILLINÜSSE

(GRILLED PUMPKIN / PURPLE CURRY / ARUGULA / CHILLI NUTS)

WAHLWEISE ON TOP GEGRILLTES HÜHNER SUPREME

€ 9,5

SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL

€ 15

KARTOFFEL BERGKÄSEFÜLLE / BLATTSPINAT/ BRAUNE BUTTER ESPUMA / BELPER KNOLLE

(RAVIOLI FILLED WITH POTATOE & CHEESE / BROWN BUTTER FOAM / BELPER KNOLLE)

GARNELENPOT ALLEINE ODER ZUM TEILEN

€ 17,50 PRO/PORTION

ROTE WILDFANG GARNELEN / KNOBLAUCH / OLIVENÖL / TOMATEN / BAGUETTE

(RED PRWANS / GARLIC / OLIVE OIL / TOMATOE / BAGUETTE)

BLATTSALAT

€ 4,5

(MIXED SALAD / SIDE DISH)

SMASHED BURGER

CHEESEBURGER

€ 15,5

DOUBLE SMASHED PATTY / SPECK / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE

(DOUBLE SMASHED PATTY / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

CHILI-CHEESE-BURGER

€ 16

DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / SPECK / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE

(DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

DOUBLE CHILLI-CHEESE-BURGER

€ 21

2 DOUBLE SMASHED PATTYS / SPECK / JALAPEÑOS / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR CHEESE / BURGERSAUCE

(2 DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

HEIMISCHES RINDFLEISCH – BRIOCHE BUN VOM SAILER – STEAK POMMES – DIP

DESSERTS

FRENCH TOAST

€ 9,5

BRIOCHE / EINGEKOCHE ZWETSCHKEN / POWIDL / ORANGEN VANILLE EIS

(PLUM RAGOUT / DRIED PLUM / ORANGE VANILLA ICE CREAM)

CREME BRULÉE

€ 9

SELBSTGEMACHTES BRATAPFEL EIS / ZIMT CRUMBLE

(CREME BRULÉE / BAKED APPLE ICE CREAM / CINAMON CRUMBLE)

MOHN & BROMBEERE

€ 9,5

MOHNKUCHEN / BROMBEERMOUSE / LIMETTE / SAUERRAHM SCHAUM

(POPPY SEED CAKE / BLACKBERRYMOUSE / LIME / SOUR CREAM FOAM)

PALATSCHINKE NOUGAT ODER MARILLE / EISPALATSCHINKE

€ 3,5 / € 7,9

(PANCAKE FILLED WITH NOUGAT OR APRICOT JAM) / (PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM)

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE EIS UND SORBETS / TAGESAKTUELL

€ 5

DESSERTVARIATION

€ 11 PRO/PERSON

VERSCHIEDENES AUS UNSERER PATISSERIE

KÄSE VARIATION

€ 13,5

VERSCHIEDENE KÄSE SORTEN / CHUTNEY / NÜSSE

(ASSORTED CHEESE / CHUTNEY / NUTS)