

# REGIONALE PRODUZENTEN

---

## SCHWEIN:

MICHLBAUER - PFAFFSTÄTT

## RIND, KALB & WURSTWAREN:

ROSENHAMMER - NEUKIRCHEN

BURGSTALLER - ZIPF

HÖLLERSCHMID – KREMS

## 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)	€ 3,9
SPARKLING TEA TIMO & CO (ALKOHOLFREI) 0,1L	€ 5,5
ALKOHOLFREIE TAGESEMPFEHLUNG	€ 5
HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L	€ 4,2

**SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT“**

**JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH**

**€ 19,90**

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT UND DIPS

## GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8 BY THE GLASS

---

<b>GRÜNER VELTLINER STEINBERG 2022</b> WEINGUT FRITSCH / WAGRAM	€ 5,5
<b>RIESLING TROCKEN 2022</b> WEINGUT DÖNNHOFF / NAHE	€ 5,5
<b>GELBER MUSKATELLER 2023</b> WEINGUT FRAUWALLNER / VULKANLAND STEIERMARK	€ 5
<b>ROTGIPFLER 2023</b> WEINGUT JOHANNSIHOF REINISCH / THERMENREGION	€ 4,8
<b>CHARDONNAY LEITHABERG 2022</b> WEINGUT WAGENTRISTL / LEITHABERG	€ 5
<b>SAUVIGNON BLANC KALK &amp; KREIDE PRIVAT 2023</b> WEINGUT TEMENT/ SÜDSTEIERMARK	€ 6
<b>ZWEIGELT HEIDEBODEN 2021</b> WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
<b>BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2021</b> WEINGUT NEHRER / LEITHABERG	€ 5,5
<b>PINOT NOIR TATTENDORF 2023</b> WEINGUT JOHANNESHOF REINISCH / THERMENREGION	€ 4,5
<b>MAULWURF 2020</b> (CS, BLF, ME) WEINGUT TRIEBAUMER / NEUSIEDLERSEE	€ 6,5
<b>HUMMELPIEL 2020</b> (ME, PN, ZW) WEINGUT NEHRER / LEITHABERG	€ 6,5

**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 WILLIAMSBIERNE 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 / SELBSTGEMACHT € 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

XoMARILLO € 7

# STARTERS

---

## VORSPEISENVARIAATION

€ 15,5 PRO/PERSON

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE

(MIXED PLATE OF DIFFERENT STARTERS)

## BEEF TARTAR

€ 15,5

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)

## SALSA & PULPO

€ 15

TOMATENSALSA/ AVOCADO/ LIMETTE/ TORTILLA CHIP

(PULPO / TOMATOE SALSA / AVOCADO / LIME / TORTILLA CHIP)

## HUMMUS

€ 10

GRANATAPFEL / MINZE / ZITRONE / KNOBLAUCH / BROT

(POMMEGRANATE / MINT / LEMON / GARLIC / WHITE BREAD)

# STEAKS

---

<b>FILET CA. 220G</b>	<b>€ 39</b>
<b>KLEINES FILET CA. 180G</b>	<b>€ 32</b>
<b>ARGENTINISCHES RIB EYE CA. 300G</b>	<b>€ 33</b>
<b>US-BEEF BEIRIED CA. 250G</b>	<b>€ 39</b>
<b>DRY AGED T-BONE CA. 500G FLEISCHMANUFAKTUR HÖLLERSCHMID</b>	<b>€ 54</b>
<b>DRY AGED T-BONE CA. 800G FLEISCHMANUFAKTUR HÖLLERSCHMID</b>	<b>€ 89</b>

**BITTE WÄHLEN SIE 2 BEILAGEN AUS DER FOLGENDEN SEITE AUS**

# BEILAGEN

---

WÄHLEN SIE 2 BEILAGEN:

STEAK- POMMES

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBEL

MAC´N CHEESE

PAK CHOI MIT TERIYAKI UND HOLLONDAISE

PIMIENTOS DE PADRON

KLEINE SALATSCHÜSSEL

EXTRA: SURF AND TURF OPTIONAL

3 STK. ROTE WILDFANGGARNELEN € 7,50

# HAUPTGERICHTE/ MAIN COURS

---

## **TAGLIATELLE & KALB**

**€ 24**

SELBSTGEMACHTE PASTA/ GESCHMORTES KALBS-OSSO BUCCO / WURZELGEMÜSE / JUS

(PASTA / BRAISED VEAL / VEGETABLES / JUS)

## **PASTA & PULPO**

**€ 29**

SELBSTGEMACHTE PASTA/ GEGRILLTER PULPO / TOMATE / CHILI/ PAK CHOI

(PASTA / GRILLED PULPO / TOMATO / PAK CHOI)

## **CORDON BLEU VON DER MICHLBAUERSAU**

**€ 18,5**

SCHINKEN / BERGKÄSE / PETERSILIENKARTOFFELN / PREISELBEEREN / KLEINER BLATTSALAT

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

## **ZWIEBELROSTBRATEN**

**€ 29**

ROSA GEGRILLTES RIB EYE / KARTOFFELPÜREE / WILDER BROCCOLI / ZWIEBEL

(GRILLED RIB EYE / MASHED POTATOE/ WILD BROCCOLI / ONION)



## **GNOCCHI**

**€ 15,5**

BÄRLAUCH / TOMATE / BISQUE / RUCOLA

(RAMSONS / TOMATOE / BISQUE / ARUGULA)

## **WAHLWEISE ON TOP GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET**

**€ 8**

(OPTIONAL GRILLED SALMON ON TOP OF THE GNOCCHI)

## **SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL SHAKSHUKA STYLE**

**€ 17**

ORIENTALISCHE KARTOFFEL-PAPRIKAFÜLLE / TOMATE / FETA / CHILI

(RAVIOLI FILLED WITH POTATOE & BELL PEPPER / TOMATO / FETA CHEESE / CHILI)

## **GARNELENPOT ALLEINE ODER ZUM TEILEN**

**€ 17,50** PRO/PORTION

ROTE WILDFANG GARNELEN / KNOBLAUCH / OLIVENÖL / TOMATEN / BAGUETTE

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

# 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

---

## SCHOKO TARTE

€ 9,5

ORANGENKOMPOTT / SALZKARAMELL / ORANGEN VANILLE EIS / MANDELN

ORANGE COMPOTE / SALTED CARAMEL / ORANGE VANILLA ICE CREAM / ALMOND

## CREME BRULÉE

€ 9

SELBSTGEMACHTES MANDARINEN SORBET / TONKABOHNE / LIMETTE

(CREME BRULÉE / HOMEMADE TANGERINE SORBET / TONKA BEAN / LIME)

## TOBLERONE MOUSSE

€ 9

MARINIERTE SAUERKIRSCHEN

(MARINATED CHERRIES)

## 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 /

(DIFFERENT REGIONAL CHEESE TYPES / CHUTNEY)