

REGIONALE PRODUZENTEN



SCHWEIN:

MICHLBAUER – PFAFFSTÄTT

RIND, KALB & WURSTWAREN:

ANGUS=KRONBERGER – BURGKIRCHEN

ROSENHAMMER – NEUKIRCHEN

WÜHRER – MARIA SCHMOLLN

KIRTAG – ARNSDORF

GEFLÜGEL:

HIERMANN – HANDENBERG

SPATZENEGGER – MUNDERFING

GEMÜSE:

PANGERL – PUPPING

FISCHE:

ZIMMER – ST. PETER AM HART

MEHLE & HARTWEIZENGRIEB:

HUEMER – ALTHEIM

EIER:

PIEREDER – 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,

HÖLLBACHER – RANSHOFEN

VORSPEISEN & SUPPEN

BEEF TARTARE	€ 12,5
AUS DEM RINDERFILET/ WASABI – JOGHURT/ BIO BUTTER/ WACHTELEI	
HERBSTLICHE ANTI PASTI	€ 8,9^{klein}/€ 13,5^{groß}
SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ OLIVEN/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE	
GÄNSELEBER	€ 9,5
SELBSTGEBACKENER BRIOCHE/ MARINIERTE ZWETSCHKE	
KÜRBIS AUS DEM OFEN	€ 9
SCHAFSKÄSE MOUSE/ KÜRBISKERN – PESTO	
SARDINEN AUS DER DOSE	€ 8,5
VON HAND EINGELEGT/ TOMATE/ SCHWARZBROT	
INNVIERTLER SUPPENTOPF	€ 5,5
RINDSSUPPE VOM ANGUS/ SELBSTGEMACHTE NUDELN/ GEMÜSE & RINDFLEISCH	
KASPRESSKNÖDEL SUPPE	€ 4,20

RINDSSUPPE VOM ANGUS/ HÖFLMAIERKAS/ SCHNITTLAUCH

KÜRBISCREME SUPPE

€ 4,50

HOKKAIDO KÜRBIS/ KERNÖL/ SCHWARZBROT

TRÜFFELMARKT

FREITAG 30. & SAMSTAG 31. OKTOBER 2020

STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

FILETSTEAK CA. 220G

€ 32

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

LADY STEAK CA. 150G

€ 21

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

RUMPSTEAK CA. 300G

€ 23

BEI UNS AUCH „BEIRIED“ GENANNT



WAHLWEISE GIBT ES OFENKARTOFFEL ODER STEAK – FRITES DAZU
UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHTER
KRÄUTERBUTTER SERVIERT

HAUPTGERICHTE

KÜRBIS RISOTTO

BIO SCHAFSKÄSE AUS LOCHEN/ SCHMORTOMATE/ HARTKÄSE

€ 11

FORELLENFILET

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ KÜRBIS – RISOTTO/ MANGOLD

€ 16,9

SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU

PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN

€ 9,8

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

BLATTSALATE/ BIRNE/ WALNÜSSE/ PREISELBEER CHUTNEY

€ 12

TOMAHAWK STEAKS VOM BURGKIRCHNER ANGUS AUF VORBESTELLUNG

€ 60.–

PREIS PRO KILO INKLUSIVE BEILAGEN UND SAUCEN/ AM TISCH TRANCHIERT

ALLES BURGER

REINES ANGUSBEEF AUS BURGKIRCHEN CA. 180 GRAMM BESTES HEIMISCHES RINDFLEISCH.

UNSERE BURGER WERDEN IN EINEM BRÖTCHEN VON DER BÄCKEREI SAILER SOWIE SELBSTGEMACHTEN SAUCEN (BBQ & LIMETTENMAJO) UND STEAK POMMES SERVIERT.

CHEESEBURGER

€ 11,8

FLEISCH/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

CHILI – CHEESE BURGER

€ 11,8

FLEISCH/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

KLASSIK BURGER

€ 10,5

FLEISCH/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN

HARDCORE DOUBLE DAFNER € 18,9 OD. HARDCORE TRIPLE DAFNER BURGER €

23,9

SPECK/ ZWIEBEL / JALAPEÑOS / GEBRATENE ZWIEBELN/ TOMATE/ CHEDDAR CHEESE

MIT 2 ODER UNGLAUBLICHEN 3 BEEF – PATTY´S À 180G

HERBSTLICHES

WILDSCHWEINRÜCKEN PARMESANPOLENTA/ SPECKDATTEL/ WIRSING	€ 22
GESCHMORTER REHBRATEN BREZNKNÖDEL/ BLAUKRAUT/ ROTWEINBIRNE	€ 17,9
FASANENBRUST SELBSTGEMACHTE PASTA/ WALDPILZE/ KRÄUTER AUS DEM GARTEN	€ 14,5
HIRSCHKALBSROULADE GEBACKEN KARTOFFEL – SELLERIE PÜREE/ GEMÜSE/ PREISELBEERJUS	€ 19
WILDERER TELLER GESCHNETZELTES/ KRÄUTER – SPÄTZLE/ GEMÜSE	€ 15,9
HIRSCHKALBSRAGOUT SEMMEKNÖDEL/ BLAUKRAUT/ PREISELBEEREN	€ 13,5

TAGLIATELLE & SCHWARZER TRÜFFEL	€ 16
FRISCHER TRÜFFEL AUS ISTRIEN/ SELBSTGEMACHTE BANDNUDEL/ PARMESANSCHAUM	
TORTELLONI	€ 13,9
STEINPILZE/ KNOBLAUCH/ BERGKÄSE & TOMATE	
KLEINE SALATSCHÜSSEL	€ 3,8
BLATTSALATE/ BALSAMICO-DRESSING	
BLAUKRAUT	€ 3,5

DESSERTS & KÄSE

WEISSE SCHOKOLADE MOUSE	€ 6,9
SCHOKO-CRUMBLE & MANGO MARACUJA	
SCHOKO & HIMBEERE	€ 8,5
KÜCHLEIN/ SORBET	
CREME BRULEÉ	€ 7
TONKABOHNE/ SELBSTGEMACHTES WALDBEERSORBET	
PALATSCHINKE (1 STÜCK)	€ 2,9
MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE	

EISPALATSCHINKE

SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS

€ 6,5

KÄSEVARIATION

5 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER BIO KÄSEREI HÖFLMAIER

€ 13,9

APERITIF & GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

Ros

É SEKT WEINGUT A – NOBIS/ NEUSIEDLERSEE 0,1 L

€ 4,2

MOSCATO (BIO) AUF EIS CANTINA LA PIZZOLATO/ VENETO

€ 3,9

VERSCHIEDENE TROCKENE ROSE'S WÖCHENTLICH WECHSELND

€ 3,5

HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI) € 3

HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, TRAUBE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L €
3,9

GEREIFTE WEINE AUS UNSEREM WEINKELLER, SOWIE VIELE WEITERE FLASCHENWEINE
FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE

GLASWEISE WEISS & ROTWEINE IM 1/8

GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2019	WEINGUT ADAM/ SÜDSTEIERMARK	€ 3,8
GRÜNER VELTLINER SPITZER GRABEN FEDERSPIEL 2019	WEINGUT RIXINGER/ WACHAU	€ 3,6
RIESLING STRASS 2019	WEINGUT ALLRAM/ KAMPTAL	€ 4,5
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2019	WEINGUT ZWEYTICK/ SÜDSTEIERMARK	€ 3,9
GRAUBURGUNDER 2018	WEINGUT GEIL/ RHEINHESSEN	€ 3,8
ZWEIGELT 2018	WEINGUT NEHRER/ LEITHABERG	€ 3,6
PANNOBILE (BLF, ZW) 2014	WEINGUT LEITNER/ NEUSIEDLERSEE	€ 5
VERATINA (CS, ME) 2016	WEINGUT LEITNER/ NEUSIEDLERSEE	€ 5,8

DER SOMMELIER EMPFIEHLT

ZUSÄTZLICHE WEINE GLASWEISE GERNE VOM TEAM