

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 BREZKNÖDEL/ ROTWEINBIRNE & PREISELBEEREN | € 17,9 |
| WILDENTENBRUST 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 / 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

ROSÉ 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