

REGIONALE PRODUZENTEN INN WIRTLER

Die Region erleben...

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:

BEINHUNDNER – NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

KREILMOSE – NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

ERDÄPFEL & OBST:

GURTNER – GEINBERG

WILD:

JAGD – NEUKIRCHEN

VERSCHIEDENE JAGDEN –

BZ. BRAUNAU, RIED, WEISSENACH BEI

GOISERN

KÄSE:

HÖFLMAIER – LOCHEN

BROT:

SAILER – MAUERKIRCHEN,

HÖLLBACHER – RANSHOFEN

VORSPEISEN & WEINBISTRO

BEEF TARTARE

€ 12,5

AUS DEM RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI

INNVIERTLER ANTI PASTI

klein /groß € 8,9 / € 13,5

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

VITELLO FORELLO

€ 9,5

VOM SCHMOLLNER MILCHKALB/ RÄUCHERFORELLEN CREME/ RUCOLA

BIO BÜFFEL – MOZZARELLA

€ 9

MARINIERTE TOMATEN/ BASILIKUM AUS DEM GARTEN & PESTO

SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ TOMATENSALAT/ SCHWARZBOT

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

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

HAUPTGERICHTE

SPARGEL RISOTTO

GRÜNER & WEIBER SPARGEL AUS DEM MARCHFELD/ SCHMORTOMATEN/ PARMESAN

€ 11

FORELLENFILET

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ SPARGEL – RISOTTO/ ROTE RÜBE

€ 16,9

SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU

PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN

€ 9,8

GESCHNETZELTES VON DER HIRSCHKALBSSCHALE

AUS DEM KOBERNAUBERWALD/ KRÄUTERSPÄTZLE/ SCHWAMMERL

€ 16,5

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

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

CHILI-CHEESE BURGER

€ 11,8

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

KLASSIK BURGER

€ 10,5

ANGUS/ 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

SOMMER

TAGLIATELLE & SCHWARZER TRÜFFEL SELBSTGEMACHTE PASTA/ PARMESANCREME/ FRISCHER TRÜFFEL AUS ISTRIEN	€ 14
HENDL SALTIMBOCCA HAUSGEMACHTE SPAGHETTI/ TOMATENSAUCE/ FRISCHER BASILIKUM	€ 17,9
SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL BUNTE BLATTSALATE/ APFEL – PREISELBEER CHUTNEY	€ 11,5
SOMMERSALAT 2021 BLATT & VOGERLSALAT/ GEGRILLTE HÜHNERBRUST/ GRANATAPFEL/ SAUERRAHM	€ 11,9
BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING	€ 3,8

ZUR JAUSE

KALTER SCHWEINEBRATEN SENF & KREN/ EINGELEGTES/ BIO BUTTER VOM HÖFLMAIER	€ 8,5
WINZERJAUSE GESELCHTES UND GEBRATENES VON DER SAU/ AUFSTRICH/ KÄSE	€ 9,8
KÄSEVARIATION MIT THOMAS HÖFLMAIER ZUSAMMENGESTELLT/ 5 KÄSEARTEN VON MILD BIS WÜRZIG/ SELBSTGEMACHTES CHUTNEY	€ 13,9
WURSTSALAT VON DER ROSENHAMMER KNACKER	€ 7,9
ESSIGWUST VON DER ROSENHAMMER KNACKER	€ 5,9

**BEI ALLEN KALTEN GERICHTEN IST SELBSTGEBACKENES CIABATTA &
SCHWARZBROT INKLUDIERT**

DESSERTS & KÄSE

DUNKLES SCHOKOLADE MOUSE	€ 6,9
SCHOKO – CRUMBLE & KIRSCH	
SCHOKO & ERDBEERE	€ 8,5
HALBGEBACKENE TARTE/ SORBET & MARINIERTE ERDBEEREN	
CREME BRULEÉ	€ 7
VANILLE/ SELBSTGEMACHTES WALDBEERSORBET	
PALATSCHINKE (1 STÜCK)	€ 2,9
MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONTE ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE	
EISPALATSCHINKE	€ 6,5
SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCHE/ VANILLEEIS	
EISKUGELN (VANILLE/ SCHOKOLADE/ NUSS)	€ 1,6
SELBSTGEMACHTE SORBETS (HIMBEERE/ ERDBEERE/ WALDBEERE)	€ 2,2

APERITIF & GLASWEISE WEISS & ROTWEINE IM 1/8

PINOT BLANC 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)	€ 3,9
MIT SODA 0,5L	
GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2020 ZWEYTICK/ SÜDSTEIERMARK	€ 3,6
GRÜNER VELTLINER HASEL 2020 WEINGUT ALLRAM/ KAMPTAL	€ 3,9
RIESLING QUINTERRA 2019 WEINGUT KÜHLING–	
GILLOT/ RHEINHESSEN	€ 4,5
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2020 WEINGUT SATTLERHOF/ SÜDSTEIERMARK	€ 4,5
CHARDONNAY LEITHABERG 2019 WEINGUT WAGENTRISTL/ LEITHABERG	€ 3,8
ZWEIGELT GOLDBERG 2019 WEINGUT WERNER ACHS/ NEUSIEDLERSEE	€ 3,9
BLAUFRÄNKISCH EISENBERG DAC 2018 WEINGUT WACHTER/ EISENBERG	€ 3,9
PANNOBILE (BLF, ZW) 2014 WEINGUT LEITNER/ NEUSIEDLERSEE	€ 5