

REGIONALE PRODUZENTEN 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:

SOLAWI – NEUKIRCHEN

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, WEISSENBACH BEI

GOISERN

KÄSE:

HÖFLMAIER – LOCHEN

BROT:

SAILER – MAUERKIRCHEN,

HÖLLBACHER – RANSHOFEN

APERITIF & DIGESTIF

| | |
|--|-------|
| ROSÉ SEKT SEKTKELLEREI A – NOBIS / NEUSIEDLERSEE | € 4 |
| MOSCATO (BIO) AUF EIS LA CANTINA PIZZOLATO/ VENETO | € 3,9 |
| VERSCHIEDENE TROCKENE ROSE'S WÖCHENTLICH WECHSELND | € 3,9 |
| HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI) | € 3,5 |
| HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, TRAUBE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L | € 3,9 |

JEWELS 2CL

| |
|---|
| BIRNE / ALTENBUCHNER € 3,5 |
| ZWETSCHKE / CHRISTON – HOBL € 3,5 |
| ALTE ZWETSCHKE 2002 / CHRISTON – HOBL € 4,5 |
| WALDHIMBEERE 2012 / CHRISTON – HOBL € 7 |
| WACHAUER MARILLE HERZSTÜCK / HÖGL € 4,8 |
| GEBRANNTHE HASELNUSS / PARZMAIER € 4 |
| TRAUBENKIRSCHKE / PARZMAIER € 5,5 |

SINGLE MALT WHISKY / PETER AFFENZELLER € 4,5

RUMONKEY / PETER AFFENZELLER € 5,5

TEQUILA BLANCO / DON JULIO € 4,5

KAMPTALER DRY GIN / WILDSTÜCK € 4,5

GIN CHRISTON – HOBL € 4

COGNAC X.O. / CHATEAU DE MONTIFAUD € 6,5

ZIRBE/ WALDBEERE/ NUSS/ EIERLIKÖR/ BRATAPFELLIKÖR € 3,3

GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

| | | |
|--|--|--------------|
| SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK 2021 | WEINGUT ZWEYTICK/ SÜDSTEIERMARK | € 4 |
| GRÜNER VELTLINER SPITZER GRABEN FEDERSPIEL 2020 | WEINGUT RIXINGER/ WACHAU | € 4 |
| RIESLING VOM LÖSS 2020 | WEINGUT HAMMELMANN/ PFALZ | € 4,5 |
| MORILLON (CHARDONNAY) 2021 | WEINGUT FRAUWALLNER/ VULKANLAND STEIERMARK | € 4,5 |
| ROTER VELTLINER MORDTHAL 2020 | WEINGUT FRITZ / WAGRAM | € 5,5 |
| ZWEIGELT RUBIN CARNUNTUM 2020 | WEINGUT GRASSL/ CARNUNTUM | € 4,5 |
| BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN 2018 | WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE | € 4 |
| ROSSO E NERO 2018 (Zw, ME, Cs) | WEINGUT PÖCKL / NEUSIEDLERSEE | € 6 |

WEITERE EMPFEHLUNGEN VOM SOMMELIER

VORSPEISEN & WEINBISTRO

| | | |
|--|--|---|
| BEEF TARTARE | | € 14 |
| RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI | | |
| ANTI PASTI | | € 10^{klein} / € 14,5^{groß} |
| SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE | | |
| VITELLO FORELLO | | € 11,5 |

SCHMOLLNER MILCHKALB/ RÄUCHERFORELLENCREME/ KAPERN

BURRATA

€ 11

BUNTER TOMATENSALAT/ FRISCHER BASILIKUM & SELBSTGEMACHTES PESTO

SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT

STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

FILETSTEAK CA. 220G

€ 34

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

LADY STEAK CA. 170G

€ 24

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

RUMPSTEAK CA. 300G

€ 26

BEI UNS AUCH „BEIRIED“ GENANNT

TOMAHAWK STEAK VON DER MICHLBAUERSAU CA. 300G

€ 20

ZARTES SCHWEINEFLEISCH AM KNOCHEN GEGRILLT



WAHLWEISE GIBT ES OFENKARTOFFEL ODER STEAK-FRITES DAZU

UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHTER
KRÄUTERBUTTER SERVIERT

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE & FRISCHER SPARGEL € 15

SELBSTGEMACHTE PASTA/ WEISER & GRÜNER SPARGEL/ PARMESAN

FORELLENFILET € 18,5

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ SPARGEL RISOTTO/ GEMÜSE AUS DEM GARTEN

BÄRLAUCH RISOTTO € 13

BIO SCHAFSKÄSE/ TOMATEN – CHILI SALSA/ BIO – BERGKÄSE

SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU € 12

PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN

SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL € 14

MEDITERRANE FRISCHKÄSE FÜLLUNG/ HARTKÄSE/ BIO – BUTTER & TOMATE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT € 15

GEBACKENE HÜHNERBRUST/ KÜRBISKERNE & KÜRBISKERNÖL VOM SATTLERHOF

SCHAFSKÄSE SALAT VOM INNVIERTLER BIO-SCHAF € 13

IM SPECKMANTEL GEGRILLT/ MARINIERTER BLATTSALAT/ PREISELBEER – APFEL CHUTNEY

BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING € 4

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 € 13,8

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

CHILI – CHEESE BURGER

€ 13,8

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

KLASSIK BURGER

€ 12,5

ANGUS/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN

HARDCORE DOUBLE DAFNER € 21 OD. HARDCORE TRIPLE DAFNER BURGER € 26

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

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

DESSERTS

SCHOKOTARTE

€ 9,5

HALBGEBACKENE TARTE/ HIMBEEREN/ SELBSTGEMACHTES SAUERRAHMEIS

WEIßE SCHOKOLADEMOUSSE

€ 9

MANGO INGWER CREME/ SCHOKO – NUßCRUMBLE

TOPFEN TÖRTCHEN

€ 9

BIO TOPFEN VOM HÖFLMAIER/ ZWEIERLEI ERDBEERE

PALATSCHINKE (1 STÜCK)

€ 3,5

MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE

EISPALATSCHINKE

€ 7

SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL

€ 5