

# REGIONALE PRODUZENTEN



## 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)

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

## APERITIF & DIGESTIF

---

<b>GRÜNER VELTLINER BRUT NATURE SEKT</b> SEKTKELLEREI MADL / WEINVIERTEL	<b>€ 5</b>
<b>MOSCATO (BIO) AUF EIS</b> LA CANTINA PIZZOLATO/ VENETO	<b>€ 3,9</b>
VERSCHIEDENE TROCKENE <b>ROSE'S</b> WÖCHENTLICH WECHSELND	<b>€ 3,9</b>
<b>HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI)</b>	<b>€ 3,5</b>
<b>HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, TRAUBE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L</b>	<b>€ 3,9</b>

### 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/ NUSS/ EIERLIKÖR	€ 3,3

## GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

---

**SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK 2021** WEINGUT ZWEYTICK/ SÜDSTEIERMARK **€ 4**

<b>GRÜNER VELTLINER SPITZER GRABEN 2021</b> WEINGUT RIXINGER / WACHAU	<b>€ 4</b>
<b>RIESLING STRASS 2021</b> WEINGUT ALLRAM / KAMPTAL	<b>€ 4,5</b>
<b>GRAUER BURGUNDER RESERVE 2021</b> WEINGUT KÜHLING – GILLOT / RHEINHESSEN	<b>€ 4,7</b>
<b>ZWEIGELT 2020</b> WEINGUT GRASSL/ CARNUNTUM	<b>€ 4</b>
<b>BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG 2019</b> WEINGUT ERNST TRIEBAUMER / RUST	<b>€ 4</b>
<b>PANNOBILE 2018 (Zw, BLF, St.L)</b> WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	<b>€ 6</b>

## WEITERE EMPFEHLUNGEN VOM SOMMELIER

# VORSPEISEN & WEINBISTRO

---

<b>BEEF TARTARE</b>	<b>€ 14</b>
RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI	
<b>ANTI PASTI</b>	<b>€ 10<sup>klein</sup> / € 14,5<sup>groß</sup></b>
SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE	
<b>ROASTBEEF</b>	<b>€ 11,5</b>
EINGELEGTES GEMÜSE/ RUCOLA/ COCKTAIL – SAUCE	
<b>BURRATA</b>	<b>€ 11</b>

BUNTER TOMATENSALAT/ FRISCHER BASILIKUM & SELBSTGEMACHTES PESTO

**SARDINEN AUS DER DOSE**

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT

**VORSPEISENARIATION**

€ 14

PRO/PERSON

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE

# STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

---

**FILETSTEAK CA. 220G**

€ 35

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

**LADY STEAK CA. 180G**

€ 25

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**

---

<b>TAGLIATELLE</b>	<b>€ 15</b>
SELBSTGEMACHTE PASTA/ PARMESANCREME/ EIERSCHWAMMERL/ BERGKÄSE VOM HÖFLMAIER	
<b>FORELLENFILET</b>	<b>€ 18,5</b>
AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ MEDITERRANES RISOTTO/ GEMÜSE AUS DEM GARTEN	
<b>SOMMERLICHES RISOTTO</b>	<b>€ 13</b>
TOMATEN FRISCH UND GETROCKNET/ PETERSILIEN ÖL/ MARINIERTER RUCOLA/ PARMESAN	
<b>SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU</b>	<b>€ 12</b>
PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN	
<b>GESCHMORTES WEIBES SCHERZL VOM BURGKIRCHNER ANGUS</b>	<b>€ 18</b>
KARTOFFEL – SENF MOUSSELINE/ RAHMWIRSING/ KRÄFTIGER ROTWEINJUS	
<b>ROSTBRATEN VOM INNVIERTLER RIND</b>	<b>€ 23</b>
MEDIUM GEGRILLT/ EIERSCHWAMMERL SAUCE/ KARTOFFELGRATIN & SPECKBOHNEN	

**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/ MARINIERTE BLATTSALATE/ 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.**

<b>CHEESEBURGER</b>	€ 13,8
ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE	
<b>CHILI – CHEESE BURGER</b>	€ 13,8
ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE	
<b>KLASSIK BURGER</b>	€ 12,5
ANGUS/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN	
<b>HARDCORE <u>DOUBLE</u> DAFNER € 21</b> OD. <b>HARDCORE <u>TRIPLE</u> DAFNER BURGER € 26</b>	
SPECK/ ZWIEBEL / JALAPEÑOS / GEBRATENE ZWIEBELN/ TOMATE/ CHEDDAR CHEESE	
MIT 2 ODER UNGLAUBLICHEN 3 BEEF – PATTY´S À 180G	

## DESSERTS

---

<b>SCHOKOTARTE</b>	€ 9,5
HALBGEBACKENE TARTE/ KIRSCHER/ SELBSTGEMACHTES SAUERRAHMEIS	
<b>DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE</b>	€ 9
TONKABOHNE/ EINGEKOCHE HEIDELBEEREN	
<b>TOPFEN TÖRTCHEN</b>	€ 9
BIO TOPFEN VOM HÖFLMAIER/ JOGHURT/ MARILLE	
<b>PALATSCHINKE (1 STÜCK)</b>	€ 3,5
MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE	
<b>EISPALATSCHINKE</b>	€ 7

SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS

**ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL**

**€ 5**