

# 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

## 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

---

ROSE BRUT SEKTKELLEREI MADL / WEINVIERTEL	€ 5
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  
WALDHIMBEERE 2012 / CHRISTON-HOBL € 7  
WACHAUER MARILLE HERZSTÜCK / HÖGL € 4,8  
GEBRANNTHE HASELNUSS / PARZMAIER € 4

SINGLE MALT WHISKY / PETER AFFENZELLER € 4,5  
RUMONKEY / PETER AFFENZELLER € 5,5  
KAMPTALER DRY GIN / WILDSTÜCK € 4,5  
COGNAC X.O. / CHATEAU DE MONTIFAUD € 6,5  
ZIRBE/ NUSS/ EIERLIKÖR € 3,3

## GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

---

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2021 WEINGUT SATTLERHOF/ SÜDSTEIERMARK	€ 4,5
GRÜNER VELTLINER TRADITION RESERVE 2020 WEINGUT DÜRNBERG / WEINVIERTEL	€ 4,5
CHARDONNAY 2020 WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 5
RIESLING FORSTER 2021 WEINGUT REICHSRAT VON BUHL / PFALZ	€ 5
ZWEIFELT 2021 WEINGUT WERNER ACHS / NEUSIEDLERSEE	€ 4
BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN 2018 WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	€ 4
MERLOT „M“ 2015 WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 6,8
MAULWURF 2019 WEINGUT ERNST TRIEBAUMER / NEUSIEDLERSEE	€ 6

WEITERE EMPFEHLUNGEN VOM SOMMELIER

# VORSPEISEN & WEINBISTRO

---

## BEEF TARTARE

€ 14

RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI

## ANTI PASTI

klein / groß  
€ 10 / € 14,5

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

## „VITELLO FORELLO“

€ 11,5

UNSERE ART DES KLASSIKERS/ GERÄUCHERTE FORELLENCREME/ ANGUS ROSÉ

## QUICHE MIT BIO SCHAFSKÄSE

€ 11

ZWIEBEL-LAUCH/ EINGELEGTER KÜRBIS/ MARINIERTE BLATTSALATE

## SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT

## VORSPEISENVARIAATION

€ 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

---

**TAGLIATELLE & SCHWARZER TRÜFFEL** € 17,5

SELBSTGEMACHTE PASTA/ PARMESANCREME/ FRISCHER TRÜFFEL

**FORELLENFILET** € 18,5

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ KÜRBIS RISOTTO/ ROTE BEETE

**HERBSTLICHES RISOTTO** € 13

KÜRBIS/ SCHAFSKÄSE VOM HÖFLMAIER/ MARINierter RUCOLA/ PARMESAN

**SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU** € 13,5

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN/ PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN

ROSTBRATEN VOM INNVIERTLER RIND € 23

MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ RATATOUILLE

SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL € 14

KARTOFFEL-STEINPILZ FÜLLUNG/ BIO BUTTER/ TOMATE & BERGKÄSE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT € 15

GEBACKENE HÜHNERBRUST/ KÜRBISKERNE & KÜRBISKERNÖL VOM SATTLERHOF

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

€ 13

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

---

<b>SCHOKOTARTE</b>	€ 9,5
HALBGEBACKENE TARTE/ 2ERLEI VOM APFEL AUS UNSEREM GARTEN	
<b>TOBLERONE SCHOKOLADEMOUSSE</b>	€ 9
HIMBEERE & CRUMBLE	
<b>CREME BRULÉE</b>	€ 9
TONKABOHNE/ BUTTERMILCH-HEIDELBEEREIS	
<b>PALATSCHINKE (1 STÜCK)</b>	€ 3,5
MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE	
<b>EISPALATSCHINKE</b>	€ 7
SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCHE/ VANILLEEIS	
<b>ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL</b>	€ 5