

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

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

GOOD NEWS

Wei(h)nachteln

Freitag 23. Dezember ab 16 Uhr

Nach 2 Jahren kommt Dafner's Original Wei(h)nachteln wieder zurück.

Live Musik, Weinbar, Glühwein & Co.

Keine Reservierung/ Veranstaltungsende 24 Uhr

GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2021 WEINGUT ALLRAM/ KAMPTAL	€ 4,7
CHARDONNAY LEITHABERG 2021 WEINGUT HEINRICH / LEITHABERG	€ 5
RIESLING KALKOFEN 2021 WEINGUT RIXINGER / WACHAU	€ 5
SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2021 WEINGUT SATTLERHOF/ SÜDSTEIERMARK	€ 5,5
ZWEIGELT 2021 WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	€ 4
BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG 2019 WEINGUT ERNST TRIEBAUMER / NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
CUVÉE UWE 2019 (BLF, ME) WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 5,5
MERLOT „M“ 2014 WEINGUT UWE SCHIEFER/ EISENBERG	€ 7

DIGESTIF

JEWELS 2CL

WACHAUER MARILLE HERZSTÜCK / HÖGL € 4,8
GEBRANNTHE HASELNUSS / PARZMAIR € 4,5
PFIRSICH BRAND / PARZMAIR € 4,8
TRAUBENKIRSCHEN BRAND / PARZMAIR € 6
ZWETSCHKEN BRAND / PARZMAIR € 3,8
ROTE WILLIAMSBIEREN BRAND / PARZMAIR € 4,8
ALTE PFLAUME BRAND / PARZMAIR € 4,5
APFEL BRAND / PARZMAIR € 3,5
TEQUILA REPOSADO / PATRON € 4,5
SINGLE MALT WHISKY / PETER AFFENZELLER € 4,5
RUMONKEY / PETER AFFENZELLER € 5,5
GRAPPA AMARONE € 4
COGNAC / CHATEAU DE MONTIFAUD X.O € 5,5

LIKÖR

ZIRBEN LIKÖR / PARZMAIR € 3,3
BRATAPFEL LIKÖR / PARZMAIR € 3,3
HIMBEER LIKÖR / PARZMAIR € 3,3
EIERLIKÖR / SELBST GEMACHT € 3,3
ELFI'S NUSS € 3,3
WHISKY CREAM LIKÖR / PETER AFFENZELLER 3,3

DRINKS

BRATAPFEL GINGER ALE / PARZMAIR € 7,5
GIN TONIC / CHRISTIAN ZWEYTICK € 7,5
CAMPARI MARILLE / WEINGUT LEHNER € 6

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

KÜRBIS AUS DEM OFEN

€ 11

MARINIRTER BIO SCHAFSKÄSE/ RUCOLA/ PESTO

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



WAHLWEISE GIBT ES OFENKARTOFFEL ODER STEAK-FRITES DAZU

UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHER 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

GESCHMORTER RINDERBRATEN VOM ANGUS € 17,5

KARTOFFEL-SELLERIE CREME/ RAHMWIRSING/ ROTWEINSAUSE

<p>SCHWEINEFILET AUS DEM INNVIERTEL IM SPECKMANTEL</p> <p>WÜRZIGE PFEFFERSAUCE/ SELBSTGEMACHTE SPÄTZLE/ FRISCHES GEMÜSE</p>	<p>€ 20</p>
<p>ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND</p> <p>MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ RATATOUILLE</p>	<p>€ 23</p>
<p>SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL</p> <p>KARTOFFEL-STEINPILZ FÜLLUNG/ BIO BUTTER/ TOMATE & BERGKÄSE</p>	<p>€ 14</p>
<p>STEIRISCHER BACKHENDLSALAT</p> <p>GEBACKENE HÜHNERBRUST/ KÜRBISKERNE & KÜRBISKERNÖL VOM SATTLERHOF</p>	<p>€ 15</p>
<p>BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING</p>	<p>€ 4</p>

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

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