

REGIONALE PRODUZENTEN

INNWIRTLER
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

MEHLE & HARTWEIZENGRIEß:

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

UNSERE SEKT EMPFEHLUNG VOM SOMMELIER	€ TAGESPREIS
MOSCATO (BIO) AUF EIS LA CANTINA PIZZOLATO/ VENETO	€ 3,9
HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI)	€ 3,5
HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, TRAUBE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L	€ 3,9

WEIN IM SCHLOSS 2023 IN RANSHOFEN

UNSERE JAHRGANGSPRÄSENTATION AM 8. APRIL AB 14 UHR

EINTRITTSKARTEN AB JETZT ERHÄLTlich.

WEITER INFOS BEIM TEAM

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 WILLIAMSBIIRNEN 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
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
MOSCOW MULE / REISETBAUER € 7,5

VORSPEISEN & WEINBISTRO

BEEF TARTARE

€ 14

RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI

klein / groß

ANTI PASTI

€ 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

MARINierter BIO SCHAFSKÄSE/ RUCOLA/ PESTO

SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGt/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT

VORSPEISEN VARIATION

€ 14 PRO/PERSON

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE

STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

FILETSTEAK CA. 220G

€ 37

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

LADY STEAK CA. 180G

€ 26

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

RUMPSTEAK CA. 300G

€ 27

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 € 19

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 € 18,5

KARTOFFEL-SELLERIE CREME/ RAHMWIRSING/ ROTWEINSAUCE

SCHWEINEFILET AUS DEM INNVIERTEL IM SPECKMANTEL	€ 21
WÜRZIGE PFEFFERSAUCE/ SELBSTGEMACHTE SPÄTZLE/ FRISCHES GEMÜSE	
ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND	€ 24
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

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

€ 14,5

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

CHILI-CHEESE BURGER

€ 14,5

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

KLASSIK BURGER

€ 13,5

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/ 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 SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL

€ 5

DESSERTVARIATION

€ 11 PRO/PERSON

MOUSSE, TARTE, SORBETS & FRÜCHTE