

# REGIONALE PRODUZENTEN

**INN**WIRTLER  
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

## JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT “

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT, MAISKOLBEN UND DIPS

PRO PERSON 16,90 €

## GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8

---

<b>GRÜNER VELTLINER NEULAND 2022</b> WEINGUT ZILLINGER/ WEINVIERTEL	€ 4,5
<b>MUSKATELLER CUVÉE FALKO 2022</b> WEINGUT DÜRNBERG/ WEINVIERTEL	€ 4
<b>SAUVIGNON BLANC STRADEN 2021</b> WEINGUT FRAUWALLNER/ VULKANLAND	€ 5
<b>RIESLING VOM LÖSS 2021</b> WEINGUT VORSPANNHOF MAYR/ KREMSTAL	€ 4,5
<b>WEIßER BURGUNDER &amp; CHARDONNAY 2017</b> WEINGUT KELLER/ REINHESSEN	€ 5,5
<b>ZWEIGELT 2020</b> WEINGUT NEHRER / LEITHABERG	€ 4
<b>BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG 2021</b> WEINGUT TRIEBAUMER/ NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
<b>CUVÉE UWE 2019 (BLF, ME)</b> WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 5,5

**ALLE WEINE AUCH ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!**

# DIGESTIF

---

## JEWELS 2CL

WACHAUER MARILLE HERZSTÜCK / HÖGL € 4,8

GEBRANNTES HASELNUSS / PARZMAIR € 4,5

PFIRSICH BRAND / PARZMAIR € 4,8

TRAUBENKIRSCHEN BRAND / PARZMAIR € 6

ROTE WILLIAMSBIIRNEN BRAND / PARZMAIR € 4,8

ALTE PFLAUME BRAND / PARZMAIR € 4,5

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

## **ROASTBEEF**

**€ 11,5**

EINGELEGTER RADI/ TERIYAKI -SAUCE/ WASABI-MAJO

## **BURRATTA**

**€ 10,5**

MARINIERTE TOMATENRARITÄTEN/ BASILIKUM & BALSALMICO

## **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**

**€ 37,5**

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

**LADY STEAK CA. 180G**

**€ 26,5**

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

**RUMPSTEAK CA. 300G**

**€ 27,5**

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 & SPARGEL**

**€ 15,5**

SELBSTGEMACHTE PASTA/ WEIßER & GRÜNER SPARGEL / PARMESAN / TOMATEN

## **FORELLENFILET**

**€ 20**

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ IN DER KRÄUTER KRUSTE/ PAK CHOI/ PARMESANRISOTTO

## **SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU**

**€ 13,5**

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN/ PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN

## **GESCHMORTER MAIBOCK**

**€ 23**

REHBRATEN AUS HEIMISCHEM REVIER/ LAUGEN-TÖRTCHEN/ BLAUKRAUT & PREISELBEERE

## **SCHWEINEFILET AUS DEM INNVIERTEL IM SPECKMANTEL**

**€ 21**

FRISCHER SPARGEL/ KARTOFFELCREME/ KRÄFTIGES SAFTERL

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND** € 24

MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ SPECKBOHNEN

**SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL** € 14

RICOTTA & SCHAFSKÄSE/ GETROCKNETE TOMATE/ PARMESAN/ SALBEIBUTTER

**RISOTTO & RUCOLA** € 13

SCHAFSKÄSE/ SCHMORTOMATEN & MARINIRTER RUCOLA

**SOMMERSALAT** € 15

GEGRILLTE HÜHNERBRUST/ FRISCHE MANGO/ JOGHURT DRESSING/ CROUTONS

**BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING** € 4,5



# 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

€ 14,9

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

## CHILI-CHEESE BURGER

€ 14,9

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

## KLASSIK BURGER

€ 13,9

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>	<b>€ 9,5</b>
HALBGEBACKENE TARTE/ RHABARBER RAGOUT/ BIRNENSORBET	
<b>WEIßE SCHOKOMOUSSE</b>	<b>€ 9</b>
SCHOKO-CRUMBLE/ MANGO & MARACUJA	
<b>TIRAMISU IM GLAS</b>	<b>€ 9</b>
CREMIGER MASCARPONE/ KAKAO & SORBET	
<b>PALATSCHINKE (1 STÜCK)</b>	<b>€ 3,5</b>
MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE	
<b>EISPALATSCHINKE</b>	<b>€ 7</b>
SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS	
<b>ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL</b>	<b>€ 5</b>
<b>DESSERTVARIATION</b>	<b>€ 11 PRO/PERSON</b>
MOUSSE, TARTE, SORBET & FRÜCHTE	