

# 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 BY THE GLASS

---

<b>GRÜNER VELTLINER NUSSBAUM 2022</b> WEINGUT VORSPANNHOF MAYR / KREMSTAL	€ 4
<b>RIESLING DÜRNSTEIN 2022 FEDERSPIEL</b> WEINGUT ALZINGER / WACHAUL	€ 5,5
<b>SAUVIGNON BLANC 2022</b> WEINGUT ZWEYTICK / SÜDSTEIERMARK	€ 4,5
<b>CHARDONNAY 2021</b> WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 6
<b>GEWÜRZTRAMINER 2022 FEDERSPIEL</b> WEINGUT RIXINGER / WACHAU	€ 4,9
<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/ STARTERS

---

## BEEF TARTARE

€ 14

RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI  
(BEEF TARTARE / ONION JAM/ BUTTER / QUALE EGG)

klein / groß

## ANTI PASTI

€ 10 / € 14,5

SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE  
(SALAMI/ PROSCIUITTO/ CHEESE/ SELFMADE PESTO/ VEGETABLES)

## ROASTBEEF

€ 11,5

EINGELEGTER RADI/ TERIYAKI -SAUCE/ WASABI-MAJO  
(ROASTBEET / TERIYAKI-SAUCE/ WASABI MAJONNAISE/ RADISH)

## BURRATTA

€ 10,5

MARINIERTE TOMATENRARITÄTEN/ BASILIKUM & BALSALMICO  
(BURATTA/ TOMATOS/ BASIL & BALSAMICO)

## SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT  
(SARDINES/ SALAD/ BREAD)

## VORSPEISENVARIATION

€ 14 PRO/PERSON

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE  
(MIXED PLATE OF DIFFERENT STARTERS, FROM OUR COLD KITCHEN)

# 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

(WE SERVED OUR STEAKS WITH HERB BUTTER/ FRESH GRILL VEGETABLES AND DIPS  
CHOOSE BETWEEN STEAK FRITES OR BAKED POTATOS)



**WAHLWEISE GIBT ES OFENKARTOFFEL ODER STEAK-FRITES DAZU**

**UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHER KRÄUTERBUTTER**

SERVIERT

# HAUPTGERICHTE/ MAIN COURS

---

## **TAGLIATELLE & FRISCHE EIERSCHWAMMERL** € 15,5

SELBSTGEMACHTE PASTA/ SAUTIERTE EIERSCHWAMMERL / PARMESAN / TOMATE & KRÄUTER  
(TAGLIATELLE/ CHANTERELLE MUSHROOMS/ PARMESAN/ TOMATOS & HERBS)

## **FORELLENFILET** € 20

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ IN DER KRÄUTER KRUSTE/ PAK CHOI/ PARMESANRISOTTO  
(TROUT FILET/ HERB CRUST BAKED/ PAK CHOI/ PARMESAN-RISOTTO)

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

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN/ PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN  
(SCHNITZEL/ REGIONAL PORK/ POTATOS WITH PARSLEY/ VEGETABLES/ CRANBERRY JAM)

## **GESCHMORTE RINDERSCHALE** € 20

INNVIERTLER RIND/ SERVIETTENKNÖDEL & RAHMWIRSING  
(ROAST BEEF/ BEEF-SAUCE/ DUMPLING/ CREAMY SAVOY)

**SCHWEINEFILET AUS DEM INNVIERTEL IM SPECKMANTEL** € 21

KARTOFFELMOUSELIN/ RATATOUILLE/ EIERSCHWAMMERL-CREME

(PORK FILET/ RATATOUILLE/ CHANTERELLE CREAM/ MASHED POTATOS)

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND** € 24

MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ SPECKBOHNEN

(GRILLED BEEF STEAK/ ONION SAUCE/ POTATOS GRATIN/ BACON-BEANS)

**SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL** € 14

RICOTTA & SCHAFSKÄSE/ GETROCKNETE TOMATE/ PARMESAN/ SALBEIBUTTER

(SELFMADE TORTELLONI/ DRIED TOMATOS/ PARMESAN/ SAGE-BUTTER)

**RISOTTO & RUCOLA** € 13

SCHAFSKÄSE/ SCHMORTOMATEN & MARINierter RUCOLA

(RISOTTO/ RUCOLA SALAD/ SHEEPCHEESE/ TOMATOS/ VEGI)

**STEIRISCHER BACKHENDLSALAT** € 15

GEBACKENE HÜHNERBRUST/ KÜRBISKERNE/ CROUTONS/ KERNÖL

(BAKED CHICKENBREAST/ PUMKINSEEDS/ BREAD CROUTONS/ PUMKINSEEDOIL)

**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

---

## SCHOKOTARTE

€ 9,5

HALBGEBACKENE TARTE/ ZWEIERLEI VON DER GURTNER ERDBEERE  
(CHOKOLATE TARTE/ STRAWBERRY ICE & SAUCE)

## WEIßE SCHOKOMOUSSE

€ 9

SCHOKO-CRUMBLE/ MANGO & MARACUJA  
(WHITE CHOKOLATE MOUSSE/ MANGO & MARACUJA)

## TIRAMISU IM GLAS

€ 9

CREMIGER MASCARPONE/ KAKAO & TIRAMISU-EIS

## PALATSCHINKE (1 STÜCK)

€ 3,5

MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE  
(PANCAKE WITH APRICOTE JAM OR NOUGAT FROM PIEMONT)

## EISPALATSCHINKE

€ 7

SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE/ VANILLEEIS  
(PANCAKE WITH ICE CREAM, WHIPPED CREAM/ CHOKOLATESAUCE)

## ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL

€ 5

## DESSERTVARIATION

€ 11 PRO/PERSON

MOUSSE, TARTE, SORBET & FRÜCHTE