

# REGIONALE PRODUZENTEN



## SCHWEIN:

MICHLBAUER-PFAFFSTÄTT

## RIND, KALB & WURSTWAREN:

ROSENHAMMER- NEUKIRCHEN

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,

# 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

## AB JÄNNER JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT “

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT, MAISKOLBEN UND DIPS

## GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8 BY THE GLASS

---

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2021 WEINGUT ALLRAM / KAMPTAL	€ 5
RIESLING QUINTERRA 2022 WEINGUT KÜHLING GILLOT / RHEINHESSEN	€ 4,5
GELBER MUSKATELLER 2022 WEINGUT ZWEYTICK / SÜDSTEIERMARK	€ 4,5
SAUVIGNON BLANC STRADEN 2021 WEINGUT FRAUWALLNER / VULKANLAND STK.	€ 5,5
CHARDONNAY LEITHABERG 2022 WEINGUT WAGENTRISTL / LEITHABERG	€ 5
ZWEIGELT GOLDBERG 2022 WEINGUT WERNER ACHS/ NEUSIEDLERSEE	€ 5
BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG 2021 WEINGUT TRIEBAUMER/ NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
CUVÉE UWE 2019 (BLF, ME) WEINGUT UWE SCHIEFER / EISENBERG	€ 5,5
PANNOBILE 2019 (ZW,BLF,ST.LAURENT) WEINGUT LEITNER/ NEUSIEDLERSEE	€ 6,5

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

# DIGESTIF

---

## JEWELS 2CL

WACHAUER MARILLE HERZSTÜCK / HÖGL € 4,8  
GEBRANNTHE 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**

**€ 15**

RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI

(BEEF TARTARE / ONION JAM/ BUTTER / QUALE EGG)

klein / groß

## **ANTI PASTI**

**€ 11 / € 16**

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

(SALAMI/ PROSCIUITTO/ CHEESE/ SELFMADE PESTO/ VEGETABLES)

## **MOUSSE VOM HEIMISCHEN REH**

**€ 12**

PREISELBEERE/ WALDORFSALAT

(ROE DEER / CRANBERRY/ MARINATED CELERY)

## **ROHNA/ ROTE BEETE**

**€ 11**

BIO-FRISCHKÄSE/ GARTENÄPFEL/ KARAMELLISIERTE NÜSSE

(BEETROOT/ APPLE/CARAMELIZED NUTS )

## **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)

# SUPPEN

---

KLARE RINDSUPPE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH & FRITTATEN € 4,5

BEEF SOUP/ FRESH CHIVES & SLICED PANCAKE

KÜRBISSUPPE VOM HOKKAIDO MIT KERNEN, ÖL & CROUTONS € 5,5

PUMPKIN SOUP/ PUMPKIN SEEDS AND OIL/ BREAD CROUTONS

WEIHNACHTELN AM 23. DEZEMBER  
NUR BEI SCHÖNEM WETTER

# STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

---

**FILETSTEAK CA. 220G**

**€ 38,5**

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

**LADY STEAK CA. 180G**

**€ 27,5**

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

**RUMPSTEAK CA. 300G**

**€ 29**

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 SELBSTGEMACHTER KRÄUTERBUTTER**

SERVIERT

# HAUPTGERICHTE/ MAIN COURS

---

## **TAGLIATELLE & SCHWARZER TRÜFFEL** € 18,5

SELBSTGEMACHTE PASTA/ FRISCHER SCHWARZER TRÜFFEL / PARMESANCREME / KRÄUTER  
(TAGLIATELLE/ FRESH BLACK TRUFFLE/ PARMESANCREAM/ HERBS)

## **FORELLENFILET** € 21

AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ IN DER KRÄUTER KRUSTE/ ROTE BEETE/ KÜRBIS RISOTTO  
(TROUT FILET/ HERB CRUST BAKED/ BEETROOT/ PUMPKIN-RISOTTO)

## **SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU** € 14,5

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

## **GESCHMORTE REHKEULE** € 24

AUS DER NEUKIRCHNER JAGD/ SERVIETTENKNÖDEL/ PREISELBEEREN & BLAUKRAUT  
(ROAST MEAT FROM ROE DEER/ DUMPLING/CRANBEERIES & RED CABBAGE)



**HIRSCHRÜCKEN** € 32

KARTOFFEL-SELLERIE CREME/ KRÄUTERSEITLINGE/ KRÄFTIGE WILDSAUCE

(SADDLE OF DEER/MASHED POTATO-CALERY/ KING OYSTER MUSHROOMS)

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND** € 25

MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ SPECKBOHNEN

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

**SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL** € 15

MEDITERRANE FÜLLE/ TOMATEN-PAPRIKA CREME/ PARMESAN/ KRÄUTER

(SELFMADE TORTELLONI/ MEDITERRANEAN/ TOMATOS & PAPRIKA CREAM/ PARMESAN/ HERBS)

**HERBSTLICHES RISOTTO** € 15

KÜRBIS/ SCHAFSKÄSE/ KÜRBISKERNE/ MARINIERTER RUCOLA

(PUMPKIN-RISOTTO/ RUCOLA SALAD/ SHEEPCHEESE/ VEGI)

**GEGRILLTER BIO SCHAFSKÄSE** € 15

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL/ BLATTSALATE/ BEEREN-CHUTNEY/ BALSAMICO

(GRILLED SHEEPCHEESE IN BACON/ SALADS/ BERRY SAUCE/ BALSAMICO)

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

# ALLES BURGER

---

BESTES INNVIERTLER RINDFLEISCH.

UNSERE BURGER WERDEN IN EINEM BRÖTCHEN VON DER BÄCKEREI SAILER SOWIE SELBSTGEMACHTEN SAUCEN (BBQ & LIMETTENMAJO) UND STEAK POMMES SERVIERT.

## CHEESEBURGER

€ 15,5

INNVIERTLER RINDFLEISCH/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

## CHILI-CHEESE BURGER

€ 15,5

INNVIERTLER RINDFLEISCH/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

## KLASSIK BURGER

€ 14,5

INNVIERTLER RINDFLEISCH/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN

## HARDCORE DOUBLE DAFNER € 21 OD. HARDCORE TRIPLE DAFNER BURGER € 25,5

SPECK/ ZWIEBEL / JALAPEÑOS / GEBRATENE ZWIEBELN/ TOMATE/ CHEDDAR CHEESE

MIT 2 ODER UNGLAUBLICHEN 3 BEEF-PATTY'S

# DESSERTS

---

## SCHOKOTARTE

€ 9,5

HALBGEBACKENE TARTE/ ZWEIERLEI VOM HAUSEIGENEM GARTENAPFEL/ SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCE  
(CHOCOLATE TARTE/ SELFMADE APPLE ICE & SAUCE)

## NOUGAT MOUSSE

€ 9

CRUMBLE/ HIMBEERE/ SCHOKOSPLITTER  
(NOUGAT MOUSSE/ RASPBERRY/ CHOCOLATE)

## TONKABOHNEN CREME BRULÉE

€ 9

SELBSTGEMACHTES ZWETSCHKEN EIS  
(CREME BRULÉ/ TONKA BEAN/ SELFMADE PLUM ICECREAM)

## PALATSCHINKE (1 STÜCK)

€ 3,5

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

## EISPALATSCHINKE

€ 7,5

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

## ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL

€ 5

## DESSERTVARIATION

€ 11 PRO/PERSON

MOUSSE, TARTE, SORBET & FRÜCHTE