

# 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 2024 JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG**

**€ 18,50**

SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT “

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT, MAISKOLBEN UND DIPS

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

---

GRÜNER VELTLINER ZORNBERG FEDERSPIEL 2022 WEINGUT RIXINGER / WACHAU	€ 5
RIESLING TROCKEN 2022 WEINGUT WITTMANN / RHEINHESSEN	€ 5,5
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 MARILLEN BRAND / KAUSL € 4,8  
GEBRANNTES HASELNUSS / PARZMAIR € 4,5  
PFIRSICH BRAND / PARZMAIR € 4,8  
TRAUBENKIRSCHEN BRAND / PARZMAIR € 6  
ROTE WILLIAMS-BIRNEN 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 € 7,5

# VORSPEISEN & WEINBISTRO/ STARTERS

---

## **BEEF TARTAR**

**€ 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/ PROSCUITTO/ CHEESE/ SELFMADE PESTO/ VEGETABLES)

## **„VITELLO FORELLO “**

**€ 12**

UNSERE ART DES KLASSIKERS / GERÄUCHERTE FORELLENCREME / ANGUS ROSÉ  
(SMOKED TROUT CREME / SLICED BEEF)

## **GEFLÄMMTE LACHSFORELLE**

**€ 11,5**

APFEL-KREN-VINAIGRETTE / JOGHURT / PUFFREIS  
(FLAMED SALOMONTROUT / APPEL HORSERADISH VINAIGRETTE / YOGURT / PUFFED RICE )

## **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**

**€ 38,5**

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

**LADY STEAK CA. 180G**

**€ 27,5**

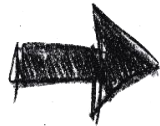
AUS DEM FILET GESCHNITTEN

**RUMPSTEAK CA. 300G**

**€ 29**

BEI UNS AUCH „BEIRIED “ GENANNT

**NEU: SURF AND TURF**



**3 STÜCK GEGRILLTE GARNELEN ZUM STEAK € 7**

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

**UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHTER KRÄUTERBUTTER SERVIERT**

(WE SERVED OUR STEAKS WITH HERB BUTTER/ FRESH GRILL VEGETABLES AND DIPS

CHOOSE BETWEEN STEAK FRITES OR BAKED POTATOS)

# 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 / MINI KARTOFFELN / LAUCH MAJO / KARFIOLCREME  
(TROUT FILET/ MINI POTATOES / LEEKMAYO / CAULIFLOWERCREME)

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

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

## **ZWIEBELROSTBRATEN VOM INNVIERTEL RIND** € 25

MEDIUM GEGRILLT/ KRÄFTIGE ZWIEBELSAUCE/ KARTOFFELGRATIN/ SPECKBOHNEN  
(GRILLED BEEF STEAK/ ONION SAUCE/ POTATOS GRATIN/ BACON-BEANS)

**SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL** € 15

STEINPILZE / KARTOFFEL-ESPUMA / KRÄUTERÖL / BELPER KNOLLE

(SELFMADE TORTELLONI / PORCINI MUSHROOMS / POTATOFOAM / HERBOIL / BELPER KNOLLE)

**MEDITERRANES RISOTTO** € 15

PAPRIKA-TOMATE-CREME / RUCOLA / BASILIKUM PESTO

(TOMATO-PAPRIKA-CREME / ARUGULA / PESTO)

**WAHLWEISE AUCH MIT GARNELEN ALS TOPPING 5 STK** € 22

(OPTIONALLY WITH SHRIMP)

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

**WEIN IM SCHLOSS 6. APRIL  
KARTEN VORVERKAUF AB JÄNNER**



# ALLES BURGER

---

BESTES INNVIERTLER RINDFLEISCH.

UNSERE BURGER WERDEN IN EINEM BRÖTCHEN VON DER BÄCKEREI SAILER SOWIE MIT 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/ HIMBEERCREME / SCHOKOSPLITTER  
(NOUGAT MOUSSE/ RASPBERRY/ CHOCOLATE)

## CREME BRULÉE

€ 9

SELBSTGEMACHTES ERDBEERSORBET  
(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