

REGIONALE PRODUZENTEN

SCHWEIN:

MICHLBAUER - PFAFFSTÄTT

RIND, KALB & WURSTWAREN:

ROSENHAMMER - NEUKIRCHEN

BURGSTALLER - ZIPF

HÖLLERSCHMID – KREMS

GEFLÜGEL:

HIERMANN - HANDENBERG

SPATZENEGGER - MUNDERFING

MEHLE & HARTWEIZENGRIß:

HUEMER - ALTHEIM

EIER:

BEINHUNDNER - NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

KREILMOSER – NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

ERDÄPFEL & OBST:

GURTNER - GEINBERG

WILD:

JAGDVEREIN NEUKIRCHEN

VERSCHIEDENE JAGDEN -

BZ. BRAUNAU, RIED, WEISSENBACH BEI GOISERN

KÄSE:

HÖFLMAIER - LOCHEN

BROT:

SAILER - MAUERKIRCHEN

APERITIF

UNSERE SEKT EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS	€ 5,5
PROSECCO 0,1L LA CANTINA PIZZOLATO / VENETO	€ 3,9
MOSCATO (BIO) AUF EIS LA CANTINA PIZZOLATO/ VENETO	€ 4
HOLLERKRACHERL SELBSTGEMACHT, MINZE, BIO ZITRONE AUF EIS (ALKOHOLFREI)	€ 3,9
EISTEE SELBSTGEMACHT	€ 4,5
ALKOHOLFREIE TAGESEMPFEHLUNG	€ 5
HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE (MARILLE, APFEL, JOHANNISBEERE) MIT SODA 0,5L	€ 4,2

SPARERIBS „ALL YOU CAN EAT“
JEDEN DIENSTAG BIS DONNERSTAG
€ 19,90

MIT STEAK POMMES, KRAUTSALAT UND DIPS

GLASWEISE WEISS & ROT IM 1/8 BY THE GLASS

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL LOIBEN 2024 WEINGUT GATTINGER / WACHAU	€ 5
RIESLING WAGRAM 2023 WEINGUT FRITSCH/ WAGRAM	€ 5,5
GELBER MUSKATELLER 2023 WEINGUT FRAUWALLNER / VULKANLAND STEIERMARK	€ 5
SAUVIGNON BLANC KALK & KREIDE PRIVAT 2023 WEINGUT TEMENT/ SÜDSTEIERMARK	€ 6
PINOT BLANC SALZBERG 2023 WEINGUT LEITNER / NEUSIEDLERSEE	€ 5
GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION 2023 WEINGUT REINISCH / THERMENREGION	€ 4,5
ZWEIGELT GOLDBERG 2023 WEINGUT WERNER ACHS / NEUSIEDLERSEE	€ 4,5
BLAUFRÄNKISCH GMÄRK 2022 WEINGUT TRIEBAUMER / NEUSIEDLERSEE	€ 5,5
HUMMELPIEL 2021 (ME, PN, ZW) WEINGUT NEHRER / LEITHABERG	€ 6
CÔTE DU RHÔNE LES CLAUX 2023 DOMAINE USSEGLIO RAYMOND & FILS / CHATEAUNEUF DU PAPE	€ 6

ALLE WEINE AUCH ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!

DIGESTIF

JEWELS 2CL

WACHAUER MARILLEN BRAND / € 4,8

GEBRANNTES HASELNUSS / PARZMAIR € 4,8

TRAUBENKIRSCHEN BRAND / PARZMAIR € 6,8

ROTE WILLIAMSBIERNE BRAND / PARZMAIR € 5

ZWETSCHKEN BRAND / PARZMAIR € 4

TEQUILA REPOSADO / PATRON € 4,5

TEQUILA REPOSADO / CLASE AZUL € 10

TEQUILA BLANCO / CLASE AZUL € 8

SINGLE MALT WHISKY / PETER AFFENZELLER € 4,5

COGNAC / CHATEAU DE MONTIFAUD X.O € 5,5

GRAPPA / DI AMARONE € 4,5

LIKÖR

ZIRBEN LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

BRATAPFEL LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

HIMBEEER-LIKÖR / PARZMAIR € 3,5

EIERLIKÖR / SELBSTGEMACHT € 3,5

ELFI'S NUSS / SELBSTGEMACHT € 3,3

WHISKY CREAM LIKÖR / PETER AFFENZELLER 3,5

DRINKS

BRATAPFEL GINGER ALE / PARZMAIR € 7,8

GIN TONIC / CHRISTIAN ZWEYTICK € 7,8

CAMPARI MARILLE / WEINGUT LEHNER € 6,3

MOSCOW MULE € 7,8

XOMARILLO € 7

STARTERS

VORSPEISENVARIATION

€ 15,5_{PRO/PERSON}

HEIMISCHES UND SELBSTGEMACHTES AUS UNSERER KALTEN KÜCHE

(MIXED PLATE OF DIFFERENT STARTERS)

BEEF TARTAR

€ 15,5

RINDERFILET/ MISOMAJO / RADIESCHEN / SENFKAVIAR / ZITRUS

(BEEF TARTARE / MISOMAJO / RADISH / MUSTARD CAVIAR / LEMON)

ANTI PASTI

€ 12 / € 14,5
KLEIN / GROß

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

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

SALSA & PULPO

€ 15

TOMATENSALSA / AVOCADO / LIMETTE / TORTILLA CHIP

(PULPO / TOMATOE SALSA / AVOCADO / LIME / TORTILLA CHIP)

BIO MOZZARELLA VOM HÖFLMAIER

€ 10

BASILIKUMEIS & PESTO / BUNTE TOMATEN

(BASIL SORBET & PESTO / VARIOUS TOMATOES)

STEAKS

FILET CA. 220G	€ 39
KLEINES FILET CA. 180G	€ 32
ARGENTINISCHES RIB EYE CA. 300G	€ 33
US-BEEF BEIRIED CA. 250G	€ 39
DRY AGED T-BONE CA. 500G FLEISCHMANUFAKTUR HÖLLERSCHMID	€ 54
DRY AGED T-BONE CA. 800G FLEISCHMANUFAKTUR HÖLLERSCHMID	€ 89

BITTE WÄHLEN SIE 2 BEILAGEN AUS DER FOLGENDEN SEITE AUS

BEILAGEN

WÄHLEN SIE 2 BEILAGEN:

STEAK- POMMES

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBEL

MAC´N CHEESE

PAK CHOI MIT TERIYAKI UND HOLLONDAISE

PIMIENTOS DE PADRON

KLEINE SALATSCHÜSSEL

EXTRA: SURF AND TURF OPTIONAL

3 STK. ROTE WILDFANGGARNELEN € 7,50

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURS

REHRÜCKEN AUS DER NEUKIRCHNER JAGD

€ 34

ROSA REHRÜCKEN / SELLERIE / SOLAWI KAROTTE / JUS / HASELNUSS

(MEDIUM GRILLED DEER / SELLERIE / SOLAWI CAROT / JUS / HAZELNUT)

PASTA & PULPO

€ 29

SELBSTGEMACHTE PASTA / GEGRILLTER PULPO / TOMATE / CHILI

(PASTA / GRILLED PULPO / TOMATOE / CHILI)

CORDON BLEU VON DER MICHLBAUERSAU

€ 18,5

SCHINKEN / BERGKÄSE / PETERSILIENKARTOFFELN / PREISELBEEREN / KLEINER BLATTSALAT

(HAM / CHEESE / POTATOES WITH PARSLEY / CRANBERRY JAM / SALAD)

GARNELEN-MUSCHEL-POT ALLEINE ODER ZUM TEILEN

€ 18,50 PRO/PORTION

ROTE WILDFANG GARNELEN / MIESMUSCHELN / KNOBLAUCH / TOMATEN / BAGUETTE

(RED PRAWNS / MUSSELS / GARLIC / OLIVE OIL / TOMATOE / BAGUETTE)

PASTA & ZITRONE

€ 16,5

ZUCCHINI / BASILIKUM / ZITRONE / PARMESAN

(ZUCCHINI / BASIL / LEMON / PARMESAN)

WAHLWEISE ON TOP GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

€ 8

(OPTIONAL GRILLED SALMON ON TOP OF THE PASTA)

CEASAR SALAD

€ 19

CROUTONS / PARMESANDRESSING / HALBGETROCKNETE TOMATEN

(CROUTONS / PARMEGIANO DRESSING / SUNDRIED TOMATOES)

WAHLWEISE ON TOP GEGRILLTE HÜHNERBRUST SUPREME ODER GARNELEN

(OPTIONAL GRILLED CHICKEN BREAST / RED PRAWNS ON TOP)

SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL

€ 19

REH-FÜLLE / KARTOFFEL-ESPUMA / LAUCH / JUS

(RAVIOLI FILLED WITH VENISON / POTATO / LEEK / JUS)

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 17,5

MELANZANI / FIOR DI LATTE / TOMATE / KLEINER BLATTSALAT/ BROT- CRUMBLE

(EGGPLANT / FIOR DI LATTE / TOMATO / SMALL SALAD/ BREAD-CRUMBLE)

SMASHED BURGER

CHEESEBURGER

€ 15,5

DOUBLE SMASHED PATTY / SPECK / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE

(DOUBLE SMASHED PATTY / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

CHILI-CHEESE-BURGER

€ 16

DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / SPECK / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE

(DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

DOUBLE CHILLI-CHEESE-BURGER

€ 21

2 DOUBLE SMASHED PATTYS / SPECK / JALAPEÑOS / ZWIEBEL-GURKERL RELISH / CHEDDAR CHEESE / BURGERSAUCE

(2 DOUBLE SMASHED PATTY / JALAPEÑOS / BACON / ONION-PICKLE RELISH / CHEDDAR / BURGERSAUCE)

HEIMISCHES RINDFLEISCH – BRIOCHE BUN VOM SAILER – STEAK POMMES – DIP

DESSERTS

SCHOKO TARTE

€ 9,5

ORANGENKOMPOTT / SALZKARAMELL / ORANGEN VANILLE EIS / MANDELN

ORANGE COMPOTE / SALTED CARAMEL / ORANGE VANILLA ICE CREAM / ALMOND

CRÈME BRÛLÉE

€ 9

SELBSTGEMACHTES MANDARINEN SORBET / TONKABOHNE / LIMETTE

(CREME BRULÉE / HOMEMADE TANGERINE SORBET / TONKA BEAN / LIME)

TOBLERONE MOUSSE

€ 9

MARINIERTE SAUERKIRSCHEN

(MARINATED CHERRIES)

PALATSCHINKE NOUGAT ODER MARILLE / EISPALATSCHINKE

€ 3,5 / € 7,9

(PANCAKE FILLED WITH NOUGAT OR APRICOT JAM) / (PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM)

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE EIS UND SORBETS - TAGESAKTUELL

€ 5

DESSERTVARIATION

€ 11 PRO/PERSON

VERSCHIEDENES AUS UNSERER PATISSERIE

KÄSE VARIATION

€ 13,5

VERSCHIEDENE KÄSE SORTEN / CHUTNEY /

(DIFFERENT REGIONAL CHEESE TYPES / CHUTNEY)