

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9}	0,2 ltr.	€ 6,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80

Suppen

Leberknödelsuppe		€ 5,20
Pfannkuchensuppe		€ 4,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons		€ 5,80

An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	€ 14,80
---	---------

Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 1,50 je Änderung.

Unsere Kürbis-, Schwammerl- und Steakspezialitäten

Suppe

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube € 6,80

Hauptgerichte

„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Pfifferlingrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle € 18,90

Schweinefiletmedaillons auf Steinpilzragout, dazu Gitterkartoffeln und geschmorte Kürbisspalten € 19,80

Pfifferlings Cordon Bleu gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Käse und Zwiebeln, dazu Wedges und Dip € 19,40

Ochsenlendensteak ca. 230 gr. serviert auf dem heißen Stein
mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Wedges und Dip € 26,80

Rinderfiletsteak vom Angusrind ca. 230 gr.
aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – auf Steinpilzragout mit Kartoffelrösti € 29,90

Kürbis - Kartoffelragout in Olivenöl gebraten € 12,40

Rahmpfifferlinge mit Brezen-Serviettenknödel € 14,40



Hauptgerichte

<i>Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 23,40
<i>Rib Eye Steak ca. 300gr. mit Wedges und Dip</i>	€ 27,80
<i>„Fitness Steak“ Lendensteak vom Angusrind ca. 180gr. mit Kräuterbutterbaguette, dazu gemischter Salat</i>	€ 19,80
<i>Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 19,80
<i>Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites³</i>	€ 13,40
<i>„Umraathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites³</i>	€ 17,90
<i>Gesottener Tafelspitz auf Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu steirischer Kren</i>	€ 18,40
<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 13,90
<i>Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Galloway Burger 200gr. Pattie mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurke und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip</i>	€ 16,90

Knackige Salate der Saison *Zu allen Salatgerichten servieren wir ofenfrisches Baguette*

Kleiner gemischter Salatteller	€ 4,90
Großer gemischter Salatteller <i>wahlweise mit Hausdressing oder Balsamicodressing</i>	
- <i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen</i>	€ 13,80
- <i>mit Rinderfiletspitzen</i>	€ 14,90
- <i>mit gebratenen Pfifferlingen</i>	€ 16,90

Aus'm Wasser

Gebratenes Zanderfilet <i>auf knackigem Saisongemüse und Kartoffel-Drillinge</i>	€ 18,80
Fangfrischer Saibling <i>aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse <i>in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 11,80
Panzerotti <i>mit Steinpilzfüllung, dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten</i>	€ 15,80
Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln</i>	€ 11,40
Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	€ 14,90



Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 8,40
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 9,60
Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln	€ 10,80
Obazda reich garniert, dazu Baguette	€ 10,40
Bayerisches Vitello mit Baguette	€ 10,90

für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 3,80
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 5,40
Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 6,80
Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 7,40

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,90
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 4,10
	1 l	€ 8,20
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Radler ¹⁰	0,5l	€ 4,10
	1l	€ 8,20
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,90
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 3,90
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,70
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,30
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,30
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,30
	1l	€ 8,60
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,30
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 5,80
	1l	€ 11,60
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 11,60

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 3,30
Mezzo Mix ^{6,7}	0,33l	€ 3,30
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 3,30
Coca Cola ^{6,7}	0,33l	€ 3,30
Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,30
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,90

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Williams mit Birne	2cl	€ 3,30
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30
Himbeergeist	2cl	€ 3,30

Jägermeister	2cl	€ 3,30
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Ramazotti	2cl	€ 3,80
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 3,30
Hirschkuss	2cl	€ 3,30
Od1	2cl	€ 3,30



Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche
Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel
Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 4,40

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur
Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss
Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur – Holzfassenzian –
Heidelbeerlikör 2cl € 4,90

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand
Waldhimbeergeist – Kräuterlikör – Mirabellenwasser

2cl € 4,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,60
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,80
Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,90
Espresso ⁷	€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,10
Espresso doppelt ⁷	€ 3,40
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,90
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,90



Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,90
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,00
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,80
Haferl Tee	€ 3,30
Jagertee	€ 4,80
Tee mit Rum	€ 4,80
Glas Glühwein	€ 4,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß ⁹ & rot ⁹	0,25 l	€ 3,90
Weinschorle weiß ⁹ & rot ⁹	0,5 l	€ 5,80

Bio - Weine

Roséwein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 7,50
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 21,50

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 7,50
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 21,50

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 7,50
<i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft, etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab</i>	0,75 l	€ 21,50

Roséweine

Trollinger Rose ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 6,80
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 19,80
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ⁹ Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 6,80
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 25,80



Weißweine

Grüner Veltliner ⁹ Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 6,20
Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz	0,25 l	€ 6,80
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,75 l	€ 19,80
Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,75 l	€ 22,50
Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul	0,25 l	€ 6,80
trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€ 19,80
Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€ 22,50
Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzerger. Bickensohl	0,25 l	€ 6,80
trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€ 19,80
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 ⁹ – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€ 19,80

Rotweine

Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems	0,25 l	€ 6,20
trocken – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	1 l	€ 23,80
Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 6,80
trocken – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 19,80
Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 6,80
halb trocken – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€ 19,80
Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€ 25,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€ 29,50