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	€ 5,80
Tafelspitzbrühe *mit Pfannkuchenstreifen*	€ 4,90
Spargelcremesuppe *mit geröstetem Baguette und Schwarzwälder-Schinken-Chips*	€ 7,90

Vorspeise

Räucherfisch-Brot-Salat im Glas	€ 8,90
Kleiner gemischter Salat der Saison	€ 5,90

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

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten *vom Angusrind* *mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*	€ 25,80
Rumpsteak *vom Angusrind ca. 250gr.* *mit Kartoffelwedges, dazu Kräuterdip und Kräuterbutter*	€ 25,40
Fitness-Steak ca. 180gr. *an Salatbouquet mit Kräuterbaguette und Kräuterbutter*	€ 21,40
Kalbstafelspitz *mit Meerrettichsoße, Rote Beete Salat und Kartoffeln*	€ 19,80
Zarte Ochsenbackerl *mit Kartoffelpüree, dazu buntes Gemüse*	€ 21,80
Galloway Burger *mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurke und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip*	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel" *aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln*	€ 22,80
Paniertes Schweineschnitzel *vom Strohschwein* *mit Pommes Frites*[3]	€ 14,80
„Umrathshausener Cordon Bleu" *gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites*[3]	€ 19,80
„Jägerpfandl" 3 Schweinefiletmedaillons *auf Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle*	€ 20,80
Zarter Hirschkeulenbraten *in Rotweinsoße, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut*	€ 22,80
Lamm-Medaillons *mit Stangenspargel, dazu neue Kartoffeln und Soße Hollandaise*	€ 26,80
Lammkarree *auf Speckbohnen, dazu Herzoginkartoffeln*	€ 21,80

Aus'm Wasser

Zanderfilet *in Mandelbutter gebraten auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln*	€ 22,80
Fangfrischer Saibling *aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln*	€ 25,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse *in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln*	€ 13,80
Veganes Süßkartoffelgulasch *mit Karotte, Champignons, Zwiebeln, Pastinake und Paprika*	€ 17,90
Panzerotti *mit Almkäse gefüllt, dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten*	€ 17,40
Käsespätzle *mit Röstzwiebeln*	€ 12,80
Kaiserschmarrn *mit Apfelmus*	€ 14,90

Was Süßes danach

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Für die Kleinen

Rotkäppchen – *Port. Pommes Frites,* [3] *dazu Ketchup* [1,5] *oder Mayonnaise* [1,5]	€ 4,40
Prinzessin Schmankerl – *hausgemachte Eierspätzle in Rahmsoße*	€ 5,80
Seppis Gaudi – *Nuggets mit Pommes Frites,* [3] *dazu Ketchup* [1,5] *oder Mayonnaise* [1,5]	€ 7,90
Pumuckl – *Kleines Schnitzel mit Pommes Frites,* [3] *dazu Ketchup* [1,5] *oder Mayonnaise* [1,5]	€ 7,90

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat, *reich garniert, mit Bauernbrot*	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat, *reich garniert, mit Bauernbrot*	€ 9,90
Kalter Braten *mit Meerrettich, Essiggurke und gekochtem Ei, dazu Bauernbrot*	€ 9,80
Obazda *reich garniert, dazu Bauernbrot oder Baguette*	€ 10,40
Käsebrot *mit gekochtem Ei und Essiggurke*	€ 5,80

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

Wochinger-Bräu
Feinste Biere aus Traunsteins kleinster Brauerei

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	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Bluna / Afri Cola [6,7]	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light [6,7]	0,33l	€ 3,40

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	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20

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
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys mit Eis [6, 7]	2cl	€ 3,80
Od'l	2cl	€ 3,60

Prinz „Alte Edelbrände" im Eichenfass gereift

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee [7]	€ 2,80
Haferl Kaffee [7]	€ 3,90
Haferl Milchkaffee [7, 13]	€ 4,20
Espresso [7]	€ 2,40
Espresso Macchiato [7]	€ 3,10
Espresso doppelt [7]	€ 3,80
Cappuccino [7, 13]	€ 3,10
Haferl Cappuccino [7,13]	€ 4,20
Latte Macchiato [7, 13]	€ 4,20
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,20
Haferl Schokolade mit Sahne [13]	€ 4,20
Haferl Tee	€ 3,60
Jagertee	€ 4,90
Tee mit Rum	€ 4,90
Glas Glühwein	€ 4,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß [9] & rot [9]	0,25 l	€ 4,20
Weinschorle weiß [9] & rot [9]	0,5 l	€ 6,40

Bio - Weine

Bio

Roséwein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 7,80
rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur	0,75 l	€ 22,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 7,80
belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund	0,75 l	€ 22,80

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 7,80
Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft,		
etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab	0,75 l	€ 22,80

Roséweine

Trollinger Rose [9] – *Heuchlberger Weingärtner – Württemberg*	0,25 l	€ 7,20
volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure	0,75 l	€ 21,10
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser [9] *Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,*	0,25 l	€ 7,20
Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild	1 l	€ 26,80

Stettner

Weißweine

Grüner Veltliner [9] Franz Anton Kremser Sandgrube – *Gutsabf. Zöhrer, Krems,*	0,25 l	€ 6,40
Riesling trocken [9] – *Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz*	0,25 l	€ 7,20
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,75 l	€ 21,10
Lugana Avanzi [9] – *Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei*	0,25 l	€ 8,80
t r o c k e n – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zartherber Geschmack	0,75 l	€ 24,80
Pinot Grigio Venezie [9] – *Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul*	0,25 l	€ 7,20
t r o c k e n – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€ 21,10
Chardonnay Trentino [9] – *Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino*	0,25 l	€ 8,80
t r o c k e n – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€ 24,80
Bickensohler Grauer Burgunder [9] – *Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl*	0,25 l	€ 7,20
t r o c k e n – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€ 21,10
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 [9] – *Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhrer, Krems, trocken*	0,75 l	€ 21,10

Rotweine

Zweigelt [9] – *Landwein, Gutsabf. Zöhrer – Österreich/Krems*	0,25 l	€ 6,40
t r o c k e n – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	1 l	€ 24,40
Merlot del Garda [9] – *Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien*	0,25 l	€ 7,20
t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 21,10
Trollinger [9] – *Heuchlberger Weingärtner – Württemberg*	0,25 l	€ 7,20
h a l b t r o c k e n – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€ 21,10
Cabernet Sauvignon Trentino [9] – *Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken*	0,75 l	€ 27,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens"[9] *Denominazione O.C. – Italien – trocken*	0,75 l	€ 32,50

Stettner