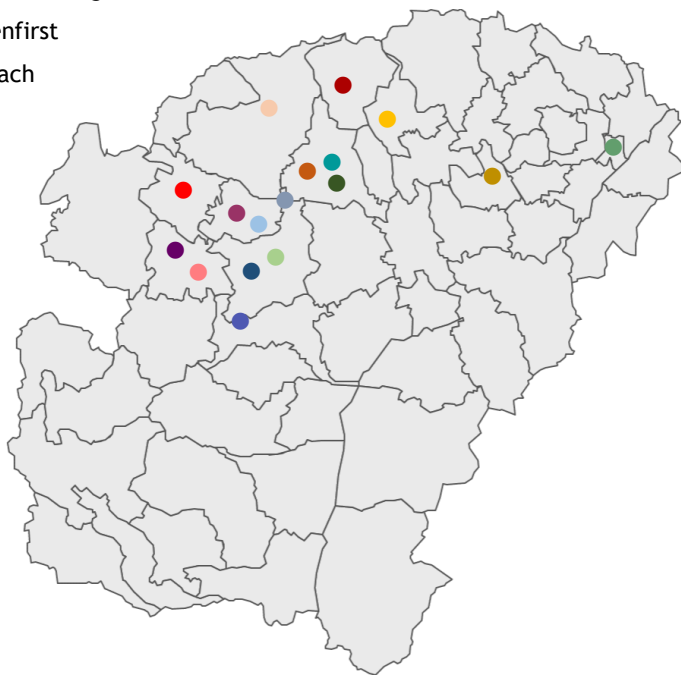


HEIMAT SCHMECKEN, GENUSS ENTDECKEN

Das Grundprodukt steht im Vordergrund und wird so wenig wie möglich verändert, um den vollsten Eigengeschmack herauszuholen. Dabei ist es uns besonders wichtig, regional, saisonal und nachhaltig zu arbeiten und dementsprechend die Produkte sowie unsere Partner und Lieferanten mit den gleichen Werten zu wählen.

IHR KÜCHENCHEF MARTIN KINAST MIT KÜCHENTEAM

- Hülsenfrüchte/Kürbisprodukte: Elisabeth Gneißl - Frankenburg
- Wurstwaren: Metzgerei Hiegelsperger - Zell am Pettenfirst
- Getreideprodukte: Troadkasten Norbert Ecker - Pilsbach
- Eis: Valentino Eis - Deutschlandsberg/Steiermark
- Fisch: Fischerei Köttl - Neukirchen a.d. Vöckla
- Mehl: Trenauermühle - Frankenmarkt
- Milchprodukte: Gmundner Milch
- Fische: Staudinger - Fornach
- Eis: Konditorei Mühlbacher - Ampflwang
- Eier: Johannes Bachler - Pfaffing
- Gebäck: Bäckerei Holzinger - Frankenmarkt
- Mehl/Reis: Biohof Trausmühle - Vöcklamarkt
- Rind/Kalb: Metzgerei Martin Burgstaller - Zipf
- Heil-/Wild-/Unkräuter: aus dem eigenen Garten
- Ziegenfrischkäse: Rosner - Berg im Attergau
- Kartoffeln: Fam. Stadlmayer - Schwanenstadt
- Rind/Schwein: Biohof Greflgut - Vöcklamarkt
- BIO-Eier: Fam. Reiter-Kofler - Neukirchen a. d. Vöckla
- Honig: Imkerei Aschenberger - Neukirchen a. d. Vöckla
- Obst/Gemüse/Säfte: Bio Obst- & Gemüsehof Wild-Obermayr - Niederneukirchen



HÄPPCHEN

Genuss von der Region

Spezialitäten vom BIO-Hof Greflgut / Schüttelbrot / Essiggemüse € 7,80

Gemüse Antipasti

Selbsteingelegtes Gemüse / hausgemachtes Pitabrot / Bergkäse € 5,90

VORSPEISEN

Schmiede Salat

Blattsalat / Bergkäsedressing / Nüsse € 6,80

mit Ziegenfrischkäse € 11,30

BBQ-Brutstkern

Mais / Remoulade / Rucola € 15,90

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

 = VEGAN MÖGLICH

SUPPEN

Gazpacho € 6,90
Mozzarella / Crôutons / Kräuteröl

Klare Rindsuppe € 6,80
Mit Frittaten oder Leberknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

ZWISCHENGÄNGE

Mediterrane Tagliatelle € 21,40
Rinderfiletspitzen / Getrocknete Tomaten / Mangold
Vegetarisch € 17,40

Gebratene BIO-Blutwurst € 18,60
Grammelknödel / Frühlkraut / Kren
Als Hauptgang € 24,80

Sommersalat € 18,90
Marinierter Blattsalat / Gebratene Eierschwammerl / Eierzwiebelknödel

HAUPTGÄNGE

Geschmortes Gustostück vom BIO-Weiderind € 32,60
Topfenspätzle / Wurzelgemüse / Portweinsauce

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffel oder Pommes / Preiselbeeren
Vom BIO-Schwein € 21,70
Vom Kalb € 26,90

Ausgelöstes Backhendl
Der Klassische- Kartoffel- Gurkensalat / Kürbiskernmayonnaise € 17,10
Der Pfaffinger- Nusspanade / Gemischter Salat / Chutney € 17,90

Gebratenes Filet von der Seeforelle € 27,70
Eierschwammerlrisotto / Brokkoli / Rieslingschaum

Dreierlei vom Zucchini € 19,90
BIO-Schafskäse / Buchweizen / Eierschwammerl

Gebackener Karfiol € 19,90
Sesam / Gurke / Kichererbsenfalafel

Gerne servieren wir zu den Hauptgängen einen **Beilagensalat**. € 5,90

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

 = VEGAN MÖGLICH

GENUSSMENÜ

Gebackene Forellen-Krokette

Tomatenvariation / Basilikum / Hüttenkäse

€ 13,90

Semillon 2018, Weingut Angerer, Kremstal

€ 9,70

Briesravioli

Dirndlkirschen / Nussbitterschaum

€ 17,90

Chardonnay Unique 2017, Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

€ 11,30

Gebratener Böhmerwald-Zanderfilet

Frühkartoffel / Rahmgurken / Dill

€ 17,90

Sauvignon Blanc Präsulis 2018, Markus Pruckwieser, Südtirol

€ 8,60

Rosa Gebratenes Gusto vom Wagyu-Rind

Ochsenschleppknödel / Thymiansaftl

€ 44,00

Weite Welt 2018, Günther u. Regina Triebaumer, Rust, Leithaberg

€ 10,80

Österreichische Käsevariation

Frucht- Chutney / Apfel-Nuss Brot

€ 10,90

Lustau Sherry P.X., Jerez, Andalusien

€ 7,80

Joghurtmousse

Pfirsich / Kürbiskerne

€ 11,60

Syss 3.0 NV, Thomas Schwarz, Purbach

€ 7,60

6-Gang Menü pro Person € 90,00

Weinbegleitung € 53,00

Die Gerichte können auch sehr gerne einzeln à la carte bestellt werden.

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

 = VEGAN MÖGLICH