

Unsere
Speisen

Nachmittags zur Jause

- servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Produkte!

<i>Kaminwurz'n, kaltgeräuchert und luftgetrocknet, mit hausgebackenem Roggenbrot</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Hausgebackenes Dinkelbrot mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter, knusprig geröstet</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Brot mit hausgemachtem Verhackertem</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Speckjause</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Speckbrot</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Kasjause</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Kasbrot</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Schmaranzjause (unsere Vielseitigkeit am Teller)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Mariniertes Rindfleisch am Salatnest mit Kernölmarinade und Brot</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Hausgem. Krainer (warm) mit Brot, Senf u. Kren</i>	<i>€ 5,50</i>

*Alle unsere Wurst- und Käsespezialitäten werden ohne jegliche
chem. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
zubereitet – der kleine Unterschied mit grosser Wirkung!!*

„Den Urgeschmack erleben“

Unsere Vorspeisen

<u>Suppe je nach Saison und Laune des Kochs</u>	€ 4,50
<u>Frisch gebackenes Dinkelbrot mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter, knusprig geröstet</u>	€ 2,20
<u>Kalbszüngerl mit Kernölmarinade, Brot und Zwiebel</u>	€ 6,50
<u>Scheibe selbstgebackenes Brot</u>	€ 0,30



Unsere Philosophie:

„Vertrauen auf die Natur als oberstes Gebot“

Mitleben mit den Tieren in Ihrem natürlichen Umfeld um gesunde Rohstoffe aus der Natur zu gewinnen und Qualitätsprodukte zu erzeugen!

Hausmannskost

Kräftig - deftig

- Dinkelkasnocken mit 3 versch. Käsesorten
in der Pfanne serviert* € 9,00
- Knusprig geröstetes Blutwurstgröstl mit
Sauerkraut* € 12,00
- Holzknecht-Gröstl(Erdäpfel, Speck,Wurst,Spätzle)
mit Käse überbacken und Spiegelei* € 12,00
- In Olivenöl gebratene Nudeln mit
Pilzen und Kürbiskernen, darüber
Rindfleischsugo von unseren Jungrindern mit
Käse überbacken im Pfandl serviert* € 12,00
- „Schmaranz-Würstlpfanne“
hausgem. Wurstspezialitäten wie Käsekrainer,
Bratwürstl und Siedewurst vom Rind mit
Braterdäpfel, Sauerkraut und Senf* € 12,00
- Gebratene „Preinwurst“
(Wurst aus 4 verschiedenen Getreidesorten,
Hauskräutern, Schweine- und Rindfleisch) mit
Braterdäpfel und Kraut -
eine Spezialität des Hauses* € 12,00

Vegetarische Gerichte

Gesund und gut

<i>Spinat-Kaschnöderl auf Tomatenragout im Pfandl gratiniert mit Salat</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm gebratenen Pilzen und Speck</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Gratinierter Schafskäse auf Tomatenscheiben am Salatnest mit Basilikumpesto</i>	<i>€ 12,00</i>

Nachspeisen

Süßer Genuß zum Schluß

<i>Schwarzbeernocken (nach Omas Rezept) mit Vanilleeis und Schlagobers im Pfandl serviert</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Eispalatschinke</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Schokonuß-Palatschinke</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	<i>€ 3,00</i>

Wir empfehlen:

- Vorweg: *Suppe je nach Lust und Laune
des Kochs (einfach fragen)* € 4,50
A;C;F;G;L;
Gemischter Salat € 4,00
C;F;G;M
- Im Bierteig gebackener Kalbs-Tafelspitz
auf Erdäpfelgröstel
und Schnittlauchsauce € 16,00
A;C;M;G;L
- Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind
mit Semmelknödel und
Preiselbeeren € 16,00
A;C;O;G
- „Haus-Toast“ Schweinerücken-Steak auf
Knofi-Brot, mit 2 verschiedenen Saucen und Salatnest € 15,00
A;C;G;M;F
- Braumeister-Rahmgeschnetztes vom Bio-Rind
mit Semmelknödel € 13,00
A;C;G;L;
- Rosa gebratenes Rumpsteak vom Bio- Rind mit
Braterdäpfel, Haussauce und Kräuterbutter € 23,00
C;G;F;M

Unsere Tagesgerichte erfahren Sie

von unserer netten Kellnerin Silvia

Auf Vorbestellung

*Bauernbradl mit Semmelknödel,
Braterdäpfel und Kraut
(ab 4 Personen)
€ 15,00 / Port*

*Knusprig gebratene 1/2 Schweinshaxe
mit Kraut und Semmelknödel
(ab 4 Personen)
€ 12,00 /Port*

*Im Ofen gebratene Ripperl mit
Braterdäpfel und Kraut
(ab 4 Personen)
€ 12,00 /Port*

*Was ist ein Bauernbradl?!
(kein gebratener Bauer)*

*Ausgewählte Stücke vom eigenen Rind und Schwein,
langsam im Backofen mit Kräutern und Gemüse geschmort,
mit hausgemachtem Sauerkraut, Semmelknödel
und Bratkartoffel im Pfandl serviert.*

Unsere Getränkekarte

Selbst gebräutes Bio- Bier dunkel, hell oder gemischt

<i>1/3 l</i>	€ 3,00
<i>1/2 l</i>	€ 3,50
<i>0, 2 l</i>	€ 2,40

Radler

<i>1/3 l</i>	€ 3,00
<i>1/2 l</i>	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

<i>¼ l belebtes Wasser</i>	€ 0,50
<i>¼ l biolog. Apfelsaft pur</i>	€ 2,50
<i>¼ l biolog. Apfelsaft gespritzt</i>	€ 1,70
<i>½ l biolog. Apfelsaft gespritzt</i>	€ 3,00
<i>¼ l biolog. Marillennektar pur</i>	€ 2,50
<i>¼ l biolog. Marillennektar gespritzt</i>	€ 1,70
<i>½ l biolog. Marillennektar gespritzt</i>	€ 3,50
<i>0,33 l Gasteiner</i>	€ 2,20
<i>¼ l Limo (orange oder zitrone)</i>	€ 2,20
<i>¼ l Traubensaft gespritzt</i>	€ 1,70
<i>½ l Traubensaft gespritzt</i>	€ 3,50

Getränke zum Aufwärmen

<i>Tee mit Zitrone</i> (Kräuter, Schwarzer, Früchte)	€ 2,20
<i>Glühwein</i>	€ 4,00
<i>Häferlkaffee</i>	€ 2,70
<i>Kleiner Kaffee</i>	€ 2,20

Haus-Schnäpse und Most

<i>Obstler</i>	€ 2,00
<i>Kräuterschnaps</i>	€ 2,50
<i>Hausschnaps</i> („ <u>Apfel, Birne, Zwetschke, Vogelbeer im Eichenfass</u> “)	€ 2,50
<i>Enzian-Obst Brand</i>	€ 3,50
<i>Vogelbeerbrand</i>	€ 3,50
<i>Birnenbrand</i>	€ 2,50
<i>Zwetschkenbrand (Eichenfass)</i>	€ 3,00
<i>1/4 l Most pur</i>	€ 2,00
<i>1/4 l Most gespritzt</i>	€ 1,60
<i>1/2 l Most gespritzt</i>	€ 2,80

Offene Weine

<i>1/4 l Gespritzter (rot/weiß)</i>	€ 2,50
<i>1/4 l Blaufränkisch</i> (Weingut Strommer Purbach)	€ 3,70
<i>1/4 l Grüner Veltliner</i> (Weingut Loimer Langenlois)	€ 3,70
<i>1/8 Blaufränkisch oder Veltliner</i>	€ 2,40

Zum Schluß!

Auch ein Koch darf sich etwas wünschen!!

Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und genussvollen Gedanken kreiert, deshalb können eventuelle Wartezeiten bei der Zubereitung entstehen.

Sie können mir jedoch über die Schulter schauen und ich verrate Ihnen gerne die Besonderheiten an unseren Köstlichkeiten. Deshalb guten Appetit und viel Freude beim Schlemmen!

Vielen Dank

*Rupert Viehauser und sein Team
(Der, der am Feuer steht)*