



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

- Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,50
Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,50
1/4 | Holunderprinz (Gespritzter Weisswein Hausgemachter Holunderblütensirup) € 4,70
1/3 «Schlanke Stange» Trumer Pils € 4,50

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

- 1/8 | Grüner Veltliner DAC 2023 Weingut Hagn ++ Mailberg € 5,50
1/8 | Gelber Muskateller 2022 R&A Pfaffl, Stetten* € 6.--
1/8 | Heideboden Rot 2021 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50

1/4 | Blauer Zweigelt, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6,40
1/4 | Blaufränkisch, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6,40

UNSERE FLASCHENWEIN-EMPFEHLUNGEN ÖSTERREICHISCHE WEISS- UND ROTWEINE

Zur Bestellung einer 0,75l Flasche Wein servieren wir Ihnen 1 Flasche Mineralwasser Ihrer Wahl (0,75) oder Leitungswasser

Grüner Veltliner Terrassen «Steinfeder» DAC 2023 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 29.--
Grüner Veltliner Dürnstein «Federspiel» 2020 Leo Alzinger, Unterloiben*	€ 38.--
Gobelsburger Grüner Veltliner DAC 2023 Schloss Gobelsburg, Langenlois	€ 39.--
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2022 Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois*	€ 34.--
Grüner Veltliner «Fass 4» 2023 Ott, Feuersbrunn*	€ 45.--
Grüner Veltliner «Zeisen» 2022 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--
Sauvignon blanc Kalk und Erde DAC 2022 M. Tement, Berghausen**	€ 39.--
Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz**	€ 45.--
Chardonnay Classic 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 34.--
Riesling Parapluiberg Traisental DAC 2019 Dockner, Teyern*	€ 35.--
Blaufränkisch «Hochäcker» Reserve 2018 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 37.--
St. Laurent 2017 J. u. V. Reinisch, Tattendorf	€ 36.--
Pinot Noir Classic 2016 Fischer, Soob	€ 37.--
Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof*	€ 39.--

MEHR FLASCHENWEINE IN UNSERER GROSSEN WEINKARTE



SOMMERMENÜ

Variation von der Räucherforelle

Knöderl ++ Mousse ++ Tartar

Gazpacho

Riesengarnelle

Kalbskrone

Gratinierte Zucchini ++ Gnocchi ++ Eierschwammerl

Moor im Hemd

Vanilleeis

oder

Kleine Käseauswahl

€ 61.—

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 57,50/58,50

Weinbegleitung mit 3 x 1/8 l Weiss und/oder Rotwein aus dem Tagesangebot € 19.—



VORSPEISEN

Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele ++ Rindercarpaccio € 14,50

Schafskäseterrine*

Marinierte Tomaten 12.--

Avocado-Tartar

Hausgebeiztes Lachsfilet € 15.--

SUPPEN

Tomaten-Paprikaschaumsuppe*

Kräuterstangerl € 7,50

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6,50

VEGETARISCH

Spinatknödel*

Mit Schafskäse gefüllt ++ Zerlassene Butter ++ Blattsalat € 13.--

Erdäpfeltascherl*

Piniernkerne ++ Blattsalat € 14,50

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 4.--/€ 7.--

Portion Preiselbeeren € 2.--



HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Schweinefilet

Risotto ++ Eierschwammerl € 20,50

Flugentenbrust mit Himbeerhonig glaciert

Gnocchi ++ Selleriepüree ++ Schalotten € 26.--

Rosa Rehnübchen

Gratinierte Kartoffeln ++ Kürbis ++ Dirndlmarmelade € 26.--

Kaninchenrückenfilet

Fregola Sarda ++ Fenchel € 24.--

Saiblingsfilet

Blattspinat ++ Paprika ++ Risotto € 28.--

Seeforelle aus Überackern (im Ganzen gebraten)

Knoblauchbutter ++ Petersilienkartoffeln ++ Blattsalat € 26.--

Kabeljau-Loin

Marinierte Tomaten ++ Erdäpfelstrudel € 32.--

TRADITIONELLES

Wiener Schnitzl vom Schwein

Petersilienkartoffel ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 15.--

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 18.--

Rahmrostbraten von der Beiried

Schwammerl ++ Semmelknödel € 19,50



SÜSSE VERLOCKUNGEN

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 10.--

Geeistes Sacherparfait

Mascarpone mousse € 13,50

Zwetschken-Mandel-Tarte

Zwetschkeneis ++ Zimtobers € 13.--

Marinierte Birne

Haselnussmousse ++ Vanilleeis ++ Schokolade € 13.--

2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

* VEGETARISCH

Wir informieren Sie gerne über die enthaltenen Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Auszug unserer Lieferanten:

Fleisch: Fleischerei Ablinger, Oberndorf, Kröswang, Eurogast Salzburg, Transgourmet Salzburg

Käse: Etenauer Ziegenkäse und Höflmaier, Kerscham

Eier: Eurogast Salzburg, Fersterer Ausseföhrth

Tomate, Knoblauch: Familie Mayr, Ernsting

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft,
u.a. aus dem eigenen Garten, Eurogast

Wild: Jägerschaft der Gemeinde Franking

Fruchtsäfte: Hasenfit, Hofkirchen; PAGO Fruchtsäfte

Fische: Andreas Haberl, Überackern, Kröswang
Transgourmet Salzburg, Metro Salzburg

Mehl: Franz Josef Renzl, Franking

Hausgemachte Marmeladen

Großlieferant für heimisches Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte

Eurogast Salzburg

WIR SIND MITGLIED BEI





BIER

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4,40
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 4,20
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,50
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 5,50
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 4,70
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4,20
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,40
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 4,60
Radler	0,5l	€ 4,60
Radler	0,3l	€ 4,20

WEIN

Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6.--
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,40
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 3,70
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4,20
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 4,70

Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 6,40
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 6,40

ALKOHOLFREI (0,25l)

Pago Orangensaft	€ 2,70	Fl. Almdudler (0,3l)	€ 2,90
Pago Apfelsaft oder naturtrüber	€ 2,70	Gasteiner Mineralwasser	€ 2,60
Pago verschiedene F-Säfte (0,2l)	€ 3,10	Spezi (0,5l)	€ 4,50
Spezi	€ 2,60	Fl. Coca-Cola (0,3l)	€ 2,80
Apfelsaft gespritzt 1/4 / 1/2 l	€ 2,80/4,50	Limonade	€ 2,60
Getränke mit Leitungswasser gespritzt Zuschlag			€ 0,50
Gasteiner prickelnd, mild oder still (0,75l)			€ 5.--
San Pellegrino (0,75l)			€ 6.--

APERITIF

Martini Bianco oder dry	€ 4.--
Martini Rosso	€ 4.--
Campari Soda/Orange	€ 4,50/5.--
Aperol Sekt	€ 7.--
Aperol Spritz	€ 6,50
Gin Tonic Tanqueray/Gordons	€ 8,50
Gin Tonic Alpine	€ 14.--

BITTER (2 cl)

Ricard	€ 4,50.--
Fernet Branca	€ 3,50.--
Rosbacher	€ 3,50.--
Ramazotti	€ 3,50.--
Jägermeister	€ 3,50.--
Gin Tonic Hendrick's	€ 10.--
Gin Tonic Monkey	€ 14.--

WHISKY (4 cl)

Bourbon

Jim Beam	€ 5.--
Jack Daniels	€ 5.--
Canadian Club	€ 6.--

Scotch

Ballantines	€ 5.--
Jonny Walker	€ 5.--
Chivas Regal	€ 6.--

LIKÖR(2 cl)

Baileys	€ 3,50.--
Grand Marnier	€ 3,50.--
Cointreau	€ 3,50.--
Grand Marnier	€ 3,50.--
Amaretto	€ 3,50.--

COGNAC, BRÄNDE (2 cl)

Hennessy V.S.	€ 5.--
Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,50
Baron Otard V.S.O.P	€ 5,50
Calvados	€ 4.--
Armagnac	€ 4.--

SCHNÄPSE UND BRÄNDE (2 cl)

Marillenbrand oder Williams Birne, Andre Christon, Munderfing	€ 4.--		
Obstler, Sigis Hausbrand, Holzöster	€ 3,50	Alter Obstbrand, Christon	€ 5.--
Wodka	€ 3,50	Grappa	€ 4,50

Fragen Sie nach unseren Edelbränden aus Österreich!



ÖSTERREICH WEISSWEIN

Zur Bestellung einer 0,75l Flasche Wein servieren wir Ihnen 1 Flasche Gasteiner Ihrer Wahl (0,75) oder Leitungswasser

Flaschenweine ~ 0,75l

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Terrassen «Steinfeder» DAC 2023 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 29.--
Grüner Veltliner Terrassen «Federspiel» DAC 2023 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 33.--
Grüner Veltliner Achleiten «Smaragd» 2019 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 39.--
Grüner Veltliner Dürnstein «Federspiel» 2023 Leo Alzinger, Unterloiben*	€ 38.--
Gobelsburger Grüner Veltliner DAC 2023 Schloss Gobelsburg, Langenlois	€ 39.--
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2022 Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois*	€ 34.--
Grüner Veltliner «Fass 4» 2023 Ott, Feuersbrunn*	€ 45.--
Grüner Veltliner «Zeisen» 2022 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--
Grüner Veltliner DAC 2020, Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth*	€ 30.--
Grüner Veltliner Gärtling 2022, Weingut Nigl, Senftenberg*	€ 33.--
Grüner Veltliner «Federspiel» Stein am Rain 2021, Weingut Jamek, Joching*	€ 39.--
Grüner Veltliner DAC 2022 Weingut Hagn, Mailberg*	€ 29.--
Grüner Veltliner «Federspiel» 2020 Domäne Wachau, Dürnstein*	€ 31.--
Grüner Veltliner DAC «Terrassen» 2014 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 36.--

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon blanc Kalk und Erde DAC 2021 M. Tement, Berghausen**	€ 39.--
Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz**	€ 45.--
Sauvignon blanc «Zieregg» 2015 M. Tement, Berghausen	€ 98.--
Sauvignon blanc 2022 Leopold Hagn, Mailberg*	€ 33.--
Sauvignon blanc JAKOBI 2021 Gross, Ehrenhausen*	€ 39.--
Sauvignon blanc 2019 Domaine Ciringa Slowenien* (2. WG v. Tement Berghausen)	€ 37.--

DIVERSE SORTEN

Ganz Zart Rosé 2021 9,5% R&A Pfaffl, Stetten*	€ 29.--
Wiener Gemischter Satz 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 33.--
Gemischter Satz Bisamberg DAC 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 37.--
Welschriesling DAC 2022 Tschermonegg, Leutschach*	€ 31.--
Neuburger 2016 Mantlerhof, Gedersdorf*	€ 33.--
Chardonnay Classic 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 34.--
Rosé «Hasen» 2021, Weingut Pfaffl, Stetten*	€ 35.--

RIESLING

Riesling Parapluiberg Traisental DAC 2019 Dockner, Teyern*	€ 35.--
Kamptaler Riesling DAC 2019, Weingut Loimer, Langenlois*	€ 35.--
Riesling «Smaragd» 2001 F.X. Pichler, Oberloiben	€ 42.--
Riesling «Platin» 2019 Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois	€ 35.--



Flaschenweine ~ 0,75l

ÖSTERREICH ROTWEIN

BLAUER BURGUNDER

Pinot Noir Select 2017 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 42.--
Pinot Noir Select 2018 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 42.--
Pinot Noir Select 2019 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 42.--
Pinot Noir 2016 Sepp Moser, Apetlon	€ 41.--
Pinot Noir 2017 Paul Achs, Gols	€ 45.--
Pinot Noir Premium 2009 Fischer, Sooß	€ 38.--
Pinot Noir Classic 2016 Fischer, Sooß	€ 37.--
Pinot Noir Calssique 2019 Josef Pöckl, Mönchhof	€ 37.--
Pinot Noir 2016 Bründlmayer, Langenlois	€ 42.--
Pinot Noir 2006 J. Heinrich, Deutschkreuz	€ 45.--

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch «Hochäcker» Reserve 2018 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 37.--
Blaufränkisch «Aviator» 2021 Weingut Keringer, Mönchhof	€ 37.--
Blaufränkisch Felsenstein 2020 Birgit Braunstein, Purbach*	€ 32.--
Blaufränkisch «Perwolff» 2009 Krutzler, Deutsch-Schützen	€ 67.--

ZWEIGELT

Zweigelt Ferabam Premium 2016 Fischer, Sooß	€ 33.--
Rubin Carnuntum 2019 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	€ 35.--

ST. LAURENT

St. Laurent 2017 J. u. V. Reinisch, Tattendorf	€ 36.--
St. Laurent 2011 J. Heinrich, Deutschkreuz	€ 35.--
St. Laurent Commander Reserve 2020 Weingut Keringer, Mönchhof	€ 37.--
St. Laurent Exclusiv 2016 Iglar, Deutschkreuz	€ 38.--
St. Laurent «Wald» 2018 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--

CUVÉES

«Diana» (Z,CS) 2009, Weingut Müller, Krustetten	€ 35.--
Querbeet (CS, M, Z)2015 Fischer, Sooß	€ 34.--
Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof*	€ 38.--
Heideboden Rot 2021 (Z, M, CS, BF) Allacher, Gols*	€ 35.--
Bela Rex 2009 (CS,M), Gsellmann, Deutschkreutz magnum	€ 105.--
Rève de Jeunesse 2007 (ZW, SY, CS, ME) Josef Pöckl, Mönchhof	€ 74.--
Solo Rosso 2012 (ZW, BF, PN) Josef Pöckl, Mönchhof	€ 35.--
Merlot Reserve 2019 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 38.--