



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,50

Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,50

1/4 l Holunderprinz (Gespritzter Weisswein hausgemachter Holunderblütensirup) € 4,40

1/3 „Schlanke Stange“ Trumer Pils vom Fass € 4.--

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

1/8 l Grüner Veltliner DAC Leopold 2020 Weingut Pfaffl, Stetten € 5,20

1/8 l Big Blend 2019 (Z,M) Weingut Iby, Horitschon € 6,50

1/4 l Blaufränkisch, Markowitsch, Göttesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6.--

1/4 l Blauer Zweigelt, Sepp Moser, Apetlon (aus 1 Liter-Flasche) € 6.--

FRÜHLINGSMENÜ

Thunfisch-Tartar

Mango-Fenchelsalat

Radieschenschaumsuppe

Spinatknödel

Weisses Seewallerfilet

Spargel Erdäpfelgnocchi Spinat

Kleine Dessertvariation

oder

Gemischter Käseteller

€ 54.--

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 50,50/51,50

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



VORSPEISEN

Tomatencarpaccio

Räucherforellenknöderl € 12,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen *

Gefüllt mit Spinat und Bergkäse € 10,50

Spargeltörtchen *

Radieschen-Spargelsalat € 12.--

SUPPEN

Tomaten-Paprikaschaumsuppe

Bärlauchtarte Prosciutto € 7.--

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 5,50

HAUPTSPEISEN

Surf & Turf

Gebratene Rinderbeiried & Gegrillte Riesengarnelen

Gratinierte Kartoffeln Tomaten € 25.--

Gebratene Kaninchenkeule

Zitronenrisotto Spargel € 19.--

Stubenkücken

Mangoldtarte Tomate € 18.--

Lammkrone im Natursaftl

Gratinierte Kartoffeln Bohnen Paprika-Zucchini-Gemüse € 25.--

Eferdinger Spargel *

Schinken Sauce Hollandaise Heurige Kartoffeln € 18.--

...

Stör-Filet

Erdäpfelnockerl Tomate Gartenspinat € 23,50

Kabeljaurückenfilet

Kräuterseitling Spargel Erdäpfelroulade € 24.--



TRADITIONELLES

Rahmrostbraten

Pilze Semmelknödel € 19,50

Wiener Schnitzl vom Schwein/ Cordon Bleu

Petersilienkartoffel/Pommes frites Preiselbeeren Salatteller € 13.--/17.--

Spinatknödel*

Mit Schafskäse gefüllt Zerlassene Butter Blattsalat € 10,50

SÜSSE VERLOCKUNGEN

Topfenknödel und Topfenpalatschinke

Waldmeistersorbet € 11,50

Geeistes Sacherparfait

Erdbeermousse € 10,50

Erdbeer-Rhabarbertörtchen

Erdbeersorbet € 10,50

Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Sauerrahmeis € 9.--

2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

Gemischter Käseteller

Österreichische Käseauswahl groß/klein € 12.--/€ 8.--

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 4.--/€ 5.--

Portion Preiselbeeren € 2.--

***VEGETARISCH**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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 unsere Gäste!

**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.
Hier ein Auszug unserer Lieferanten:**

Rind und Schwein: Fleischerei Ablinger, Oberndorf, AGM Salzburg, Transgourmet Salzburg

Lamm: Eurogast Salzburg, Istanbul Metzgerei Eggelsberg und von regionalen Bauern

Milch, Topfen und Joghurt: Familie Erbschwendtner «Hofbauer», St. Pantaleon, AGM Salzburg

Butter, Schlagobers, Sauerrahm: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Käse:Ziegenkäserei, Ettenau und Höflmaier, Kerscham

Eier (Bodenhaltung): AGM Salzburg, Fersterer Ausseföhrth

Erdäpfel: Familie Steiner, Tarsdorf und Transgourmet Salzburg

Tomate, Knoblauch: Familie Mayr, Ernsting

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

Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Himbeeren, Heidelbeeren: Daniel Steiner, Tarsdorf

Wild: Jägerschaft der Gemeinde Franking

Fruchtsäfte, Most: Hasenfit, Hofkirchen; PAGO Fruchtsäfte

Fische: Andreas Haberl, Überackern, Krösswang
Familie Huber, Perwang, Transgourmet Salzburg, Metro Salzburg

Mehl: Franz Josef Renzl, Franking

Hausgemachte Marmeladen

Großlieferant für heimisches Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte
AGM Salzburg

WIR SIND MITGLIED BEI





BIERE

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4.--
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 3,70
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4.--
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 4,80
Hefeweizen hell	0,5l	€ 4,10
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 3,80
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 3,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 3,90
Radler	0,5l	€ 4,20
Radler	0,3l	€ 3,80

WEINE

Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 5,90
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6.--
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 3,50
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4.--
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 4,40

Rotwein

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (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 (0,2l)	€ 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)			€ 4,80
San Pellegrino (0,75l)			€ 5,50

APERITIFS

Martini Bianco oder dry	€ 4.--
Martini Rosso	€ 4.--
Campari Soda/Orange	€ 4,50/5.--
Aperol Sekt	€ 5,20
Aperol Spritz	€ 4,80
Gin Tonic Tanqueray/Gordons	€ 6,50
Gin Tonic Alpine	€ 10,50.--

BITTERS (2 cl)

Ricard	€ 4,50.--
Fernet Branca	€ 3,50.--
Rosbacher	€ 3,50.--
Ramazotti	€ 3,50.--
Jägermeister	€ 3,50.--
Gin Tonic Monkey	€ 11,50.--

WHISKYS (4 cl)

Bourbon

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

Scotch

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

LIKÖRE(2 cl)

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

COGNACS, 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!