



## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

- Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,90  
Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,90  
1/4 | Holunderprinz (Gespritzter Weisswein Hausgemachter Holunderblütensirup) € 4,90  
1/3 «Schlanke Stange» Trumer Pils € 4,50

## GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

- 1/8 | Grüner Veltliner DAC 2023 Weingut Hagn, Mailberg € 6,20  
1/8 | Heideboden Rot 2021 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50  
\*\*\*  
1/4 | Blauer Zweigelt, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6,70  
1/4 | Blaufränkisch, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6,60

## 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.--
Gobelsburger Grüner Veltliner DAC 2023 Schloss Gobelsburg, Langenlois	€ 41.--
Grüner Veltliner «Fass 4» 2023 Ott, Feuersbrunn*	€ 47.--
Grüner Veltliner «Zeisen» 2022 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--
Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz**	€ 45.--
Sauvignon blanc JAKOBI 2021 Gross, Ehrenhausen*	€ 39.--
Riesling Parapluiberg Traisental DAC 2019 Dockner, Teyern*	€ 35.--
Blaufränkisch «Hochäcker» Reserve 2018 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 37.--
Zweigelt 2021, J. Jurtschitsch, Langenlois	€ 35.--
St. Laurent 2017 J. u. V. Reinisch, Tattendorf	€ 36.--
Pinot Noir Classic 2016 Fischer, Soob	€ 37.--
Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof*	€ 39.--

INTERNATIONALE FLASCHENWEINE  
FINDEN SIE IN UNSERER GROSSEN WEINKARTE



# MENÜ

## Spargelsalat

Räucherforellenroulade++ Wachtelei

\*\*\*

## Kokos-Zitronengrasschaumsuppe

Riesengarnele

\*\*\*

## Lammkrone

Gratinierte Kartoffeln ++ Paprika ++ Bärlauchgnocci

\*\*\*

## 3erlei vom Kaffee

oder

## Kleine Käseauswahl

€ 68.—

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 64,50/65,50

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



## VORSPEISEN

### Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele ++ Rindercarpaccio € 15,50

### Sulzerl vom Kalbsschulterscherzl

Radieschen ++ Vogerlsalat € 12.--

### Crème brulée vom Solospargel

Spargelsalat ++ Riesengarnele € 15.--

## SUPPEN

### Radieschenschaumsuppe

Spinatknöderl € 8,50

### Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6,50

## VEGETARISCH

### Spinatknödel\*

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

### Wildkräutercanneloni\*

Eferdinger Spargel € 15,50

### Gnocchi gefüllt mit Kürbiskernen\*

Tomate ++ Spinat ++ Blattsalat € 15.--

\*\*\*

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 4,50/€ 8,50

Portion Preiselbeeren € 2.--



## HAUPTSPEISEN

### Eferdinger Spargel

Schinken ++ Sauce Hollandaise ++ Meurige Kartoffeln € 19.–

### Spanferkelrücken

Gebackene Schupfnudeln ++ Tomaten-Krautfleckerl € 19,50

### Geschmorte Kalbsackerl

Rosmarinpolenta ++ Pilze € 22.–

### Flugentenbrust mit Himbeerhonig glaciert

Gratinierte Kartoffeln ++ Gebackener Spargel € 28.–

### Gefülltes Perlhendlbrüstl

Eferdinger Spargel ++ Bärlauchstrudel € 21.–

### Lachsfilet

Eferdinger Spargel ++ Sauce Hollandaise ++ Bärlauch-Gnocchi € 22,50

### Saltimbocca vom Seeteufel

Kartoffelpüree ++ Eferdinger Spargel € 31.–

### Wolfsbarschfilet

Tomate ++ Auberginenröllchen ++ Blattspinat € 27.–

## TRADITIONELLES

### Wiener Schnitzl von der Schweinsrose

Petersilienkartoffel ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 16.–

### Cordon Bleu von der Schweinsrose

Pommes frites ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 18,50

### Rahmrostbraten von der Beiried

Schwammerl ++ Semmelknödel € 19,50



# SÜSSE VERLOCKUNGEN

## Crème brûlée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 10.--

## Das Beste von der Schokolade

Himbeersorbet € 14,50

## Topfensoufflé

Mangosorbet € 12,50

## Erdbeer-Charlotte

Limetten-Zitronengraseis € 13,50

## 2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

### \* VEGETARISCH

Vegane Gerichte bieten wir nach Möglichkeit auf Vorbestellung an

#### **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:** Eettenauer Ziegenkäse und Höflmaier, Kerscham

**Eier:** Eurogast Salzburg, Fersterer Ausserfürth

**Tomate, Knoblauch:** Familie Mayr, Ernsting

**Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft; 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	€ 4,60
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 4,40
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,50
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 5,80
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 4,90
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4,50
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,50
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 4,90
Radler	0,5l	€ 4,80
Radler	0,3l	€ 4,60

## WEIN

### Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6,50
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,60
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 3,90
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4,40
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 4,90

### Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 6,60
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 6,70

### 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)			€ 7.--

### 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*	€ 35.--
Gobelsburger Grüner Veltliner DAC 2023 Schloss Gobelsburg, Langenlois	€ 41.--
Grüner Veltliner «Fass 4» 2023 Ott, Feuersbrunn*	€ 47.--
Grüner Veltliner «Zeisen» 2022 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--
Grüner Veltliner DAC 2023 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 34.--
Grüner Veltliner DAC 2022, Weingut Weszeli, Langenlois*	€ 36.--
Grüner Veltliner «Federspiel» Stein am Rain 2021, Weingut Jamek, Joching*	€ 38.--
Grüner Veltliner » Ried Frauenweingärten 2023, Weingut Jamek, Joching*	€ 42.--
Grüner Veltliner DAC 2024 Weingut Hagn, Mailberg*	€ 29.--
Grüner Veltliner «Federspiel» 2020 Domäne Wachau, Dürnstein*	€ 31.--
Grüner Veltliner «Vision» 2023 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 36.--
Grüner Veltliner DAC «Terrassen» 2014 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 36.--

### SAUVIGNON BLANC

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.--

### DIVERSE SORTEN

Wiener Gemischter Satz 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 33.--
Gemischter Satz Bisamberg DAC 2023 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 41.--
Welschriesling DAC 2022 Tschermonegg, Leutschach*	€ 31.--
Welschriesling 2021 Weingut Tschermonegg, Glanz*	€ 32.--
Chardonnay 2023 R&A 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.--



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 Premium 2009 Fischer, Sooß	€ 38.--
Pinot Noir Classic 2016 Fischer, Sooß	€ 37.--

### 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.--
Blaufränkisch 2018 Moric, Neckenmarkt	€ 42.--

### ZWEIGELT

Zweigelt Ferabam Premium 2016 Fischer, Sooß	€ 33.--
Zweigelt 2021 Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois*	€ 35.--
Rubin Carnuntum 2020 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

Querbeet (CS, M, Z)2015 Fischer, Sooß	€ 34.--
Big John Cuvée Reserve 2021, Weingut Scheiblhofer, Andau	€ 39.--
Wiener Trilogie 2019 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 38.--
Rosso Nero 2019 (ZW, M, CS, BF) Josef Pöckl, Mönchhof	€ 42.--
Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof*	€ 38.--
Heideboden Rot 2021 Allacher, Gols*	€ 35.--
Bela Rex 2009 (CS,M), Gsellmann, Deutschkreuz	€ 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.--