



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 vom Fass € 4.--

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

1/8 | Grüner Veltliner DAC 2022 Weingut Hagn, Mailberg € 5,20

1/8 | Gelber Muskateller 2020 Weingut Gross, Ehrenhausen € 6.--

1/8 | Cuvée Heideboden 2020 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50

1/8 | Zweigelt 2020 Weingut Reeh, Andorf € 4,50

1/4 | Blauer Zweigelt, Sepp Moser, Apetlon (aus 1 Liter-Flasche) € 6,40

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

FRÜHLINGSMENÜ

Spargel-Cassoulet

Kräuterseitling Pochiertes Bauernei Tomate

Fischsuppe

Kräuterstangerl

Kalbskrone in Meersalz gebraten

Zitronenrisotto Harissa-Karottenpüree Zuckerschoten

Marsala-Zabaglione

Erdbeer-Rhabarber Erdbeereis

Gemischter Käseteller

€ 59.--

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 55,50/56,50

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



VORSPEISEN

Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele Rindercarpaccio € 14,50

Variation vom Schweinsbackerl

Gebackenes Sulzerl Gekochtes mit Kren € 11,50

Hausgemachte Wildkräutercanneloni*

Tomate Pilze 12,50

SUPPEN

Cappuccino vom Spargel*

Kräuterstangerl € 7.--

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6.--

HAUPTSPEISEN

Rahmkalbsvögerl

Bärlauchknöderl Gebackener Spargel € 19.--

Rosa gebratenes Rib Eye Steak (ca. 200 gr)

Wildspargel Pilze Tomate € 26,50

Flugentenbrust mit Tannenwipfelhonig glaciert

Eferdinger Spargel Süsskartoffeln Krentortellini € 25.--

Backhenderl

Salatschüssel Gebackene Kartoffeln € 16.--

...

Eferdinger Spargel

Sauce Hollandaise Kartoffeln Prager Schinken € 21.--

Gebratenes Saiblingsfilet

Gartenspinat Eferdinger Spargel Kartoffelstrudel € 21,50



TRADITIONELLES

Rahmrostbraten von der Beiried

Pilze Semmelknödel € 19,50

Wiener Schnitzl / Cordon Bleu beides vom Schweinekarree

Petersilienkartoffel / Pommes frites Preiselbeeren Salatteller € 15.-- / 18.--

Spinatknödel*

Mit Schafskäse gefüllt Zerlassene Butter Blattsalat € 11,50

SÜSSE VERLOCKUNGEN

Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 9,50

Erdbeer Tiramisu

Mangosorbet € 11.--

Dreierlei vom Kaffee

Parfait Mousse Latte-Macciato-Vanilleeis € 13.--

2 Stück Topfenknödel

Tonakabohneneis Erdbeer-Rhabarberragout € 12,50

2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

Gemischter Käseteller

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

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

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, Kröswang, Eurogast Salzburg, Transgourmet Salzburg

Lamm: Eurogast Salzburg, Kröswang, 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): Eurogast Salzburg, Fersterer Aussefürth

Erdäpfel: Familie Steiner, Tarsdorf und Transgourmet Salzburg

Tomate, Knoblauch: Familie Mayr, Ernsting

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

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, Kröswang
Familie Huber, Perwang, Transgourmet Salzburg, Metro Salzburg

Mehl: Franz Josef Renzl, Franking

Hausgemachte Marmeladen

Großlieferant für heimisches Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte
AGM Salzburg





BIERE

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4,20
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 3,90
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,20
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 5.--
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 4,40
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4.--
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,20
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 4,40
Radler	0,5l	€ 4,40
Radler	0,3l	€ 4.--

WEINE

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

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	€ 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.--

APERITIFS

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

BITTERS (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.--

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!