



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

- Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,90
Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,90
1/4 l Holunderprinz (Gespritzter Weisswein Hausgemachter Holunderblütensirup) € 5,20
1/3 «Schlanke Stange» Trumer Pils € 4,70

ALKOHOLFREI

Virgin Caipirinha € 6,50

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

- 1/8 l Grüner Veltliner DAC 2025 Weingut Hagn, Mailberg € 6,20
Gelber Muskateller 2024 Weingut Tschermonegg, Glanz € 6,10
1/8 l Heideboden Rot 2022 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50
1/8 l Zweigelt 2021 Weingut Pöckl, Mönchhof € 5,90

1/4 l Blauer Zweigelt, Sepp Moser, Apetlon (aus 1 Liter-Flasche) € 7.--
1/4 l Blaufränkisch, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 7.--

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 Reserve 2023 Bründlmayer, Langenlois	€ 42.--
Grüner Veltliner Fels am Wagram DAC 2024, Weingut Schloß Fels, Wagram*	€ 34.--
Sauvignon blanc 2023 Gross, Ehrenhausen*	€ 39.--
Welschriesling 2024 Weingut Regle, Ehrenhausen*	€ 32.--
Blaufränkisch Felsenstein 2020 Birgit Braunstein, Purbach*	€ 32.--
St. Laurent 2017 J. u. V. Reinisch, Tattendorf	€ 36.--
Pinot Noir Classic 2020 Fischer, Soob	€ 43.--
Heideboden Rot 2023 Hannes Reeh, Andau*	€ 36.--

MEHR ÖSTERREICHISCHE UND INTERNATIONALE FLASCHENWEINE
FINDEN SIE IN UNSERER GROSSEN WEINKARTE



MENÜ

Tartar vom Rind

Pochiertes Ei ++ Pommes frites

Cappuccino von der Petersilie

Hechtnockerl

Gebratenes Saiblingsfilet

Marchfelder Spargel ++ Brennesseltortellini

Skymousse

Himbeersorbet ++ Rhabarberragout

€ 75.--

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 71,50/72,50

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



VORSPEISEN

Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele ++ Rindercarpaccio € 18.--

Spinat- Ziegenfrischkäse-Canneloni

Marchfelder Spargel € 15.--

Tomaten-Tarte

Spargelmousse ++ Schnittlauchpesto € 16,50

SUPPEN

Tomaten-Paprikaschaumsuppe

Frühlingsrolle € 9,50

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen (Griessnockerl, Fleischstrudel, Frittaten) € 8.--

VEGETARISCH

Spinatknödel

Mit Schafskäse gefüllt ++ Zerlassene Butter ++ Blattsalat € 15.--

Erdäpfeltascherl mit Bergkäse

Piniernkerne ++ Frischer Parmesan ++ Blattsalat € 16,50

Bärlauchgnocchi

Röstzwiebel-Tapiokasud ++ Strauchtomaten € 16.--

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 5.--/€ 9.--

Portion Preiselbeeren € 2.--



HAUPTSPEISEN

Geschmorte Kalbsackerl

Erdäpfel-Petersilienpüree ++ Gebackener Spargel ++ Preiselbeeren € 23,50

Saltimbocca vom Kaninchenrückenfilet

Erdäpfel-Petersilienpüree ++ Fenchel € 25.--

Nüßchen vom Maibock

Marchfelder Spargel ++ Spinatravioli ++ Kräuterseitling € 29.--

Flugentenbrust

Marchfelder Spargel ++ Auberginenstangerl ++ Kräuterseitling € 32.--

Zweierlei vom Stubenküchen

Spargerlrisotto ++ Jungzwiebel € 23.--

Saibling im Ganzen gebraten

Knoblauchbutter ++ Petersilienkartoffeln ++ Blattsalat € 30.--

Wallerfilet

Tomaten-Krautfleckerl ++ Erdäpfelstangerl € 25.--

TRADITIONELLES

Wiener Schnitzl vom Schwein

Petersilienkartoffel ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 19.--

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 22.--

Rahmrostbraten von der Beiried

Schwammerl ++ Semmelknödel € 21.--



SÜSSE VERLOCKUNGEN

Dreierlei vom Kaffee

Parfait ++ Mousse ++ Latte-Macchiato-Vanilleeis € 15.--

Rhabarberauflauf

Marinierte Erdbeeren ++ Erdbeereis € 14,50

Weisses und Dunkles Schokoladenmousse

Sacherparfait € 15.--

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 12,50

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: Ettenauer 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 Eurogast 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	€ 4,70
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 4,50
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,70
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 6.--
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 5,10
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4,70
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,70
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 5,10
Radler	0,5l	€ 4,90
Radler	0,3l	€ 4,70

WEIN

Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6,80
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,80
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 4,10
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4,60
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 5,20

Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 7.--
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 7.--

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 «Smaragd» DAC 2022 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 41.--
Grüner Veltliner Reserve 2023 Bründlmayer, Langenlois	€ 42.--
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 Fels am Wagram DAC 2024, Weingut Schloß Fels, Wagram*	€ 34.--
Grüner Veltliner Liebedich 2024, Veyder-Malberg, Spitz a. d. Donau*	€ 39.--
Grüner Veltliner «Federspiel» Stein am Rain 2021, Weingut Jamek, Joching*	€ 38.--
Grüner Veltliner DAC 2025 Weingut Hagn, Mailberg*	€ 29.--
Grüner Veltliner «Nussdorfer» 2024 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 38.--

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz**	€ 45.--
Sauvignon blanc «Zieregg» 2015 M. Tement, Berghausen	€ 98.--
Sauvignon blanc JAKOBI 2021 Gross, Ehrenhausen*	€ 39.--
Sauvignon blanc 2023 Gross, Ehrenhausen*	€ 39.--
Sauvignon blanc «Kalk&Kreide» 2023 Tement Berghausen	€ 42.--

DIVERSE SORTEN

Wiener Gemischter Satz 2021 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 33.--
Gemischter Satz Bisamberg DAC 2023 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 41.--
Welschriesling 2024 Weingut Regle, Ehrenhausen*	€ 32.--
Ganz Zart (Weiss und Rosé) 2023 9,5% R&A Pfaffl, Stetten*	€ 31.--

RIESLING

Riesling Parapluiberg Traisental DAC 2019 Dockner, Teyern*	€ 35.--
Kamptaler Riesling DAC 2019, Weingut Loimer, Langenlois*	€ 35.--



Flaschenweine ~ 0,75l

ÖSTERREICH ROTWEIN

BLAUER BURGUNDER

Pinot Noir Select 2018 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 42.--
Pinot Noir 2022 Weingut Schwarz, Andau*	€ 38.--
Pinot Noir Premium 2009 Fischer, Sooß	€ 38.--
Pinot Noir Premium 2020 Fischer, Sooß	€ 43.--
Pinot Noir Classic 2016 Fischer, Sooß	€ 42.--
Pinot Nois Pöckl Classique 2022, Josef Pöckl, Mönchhof*	€ 36.--
Pinot Noir 2018 Bründlmayer, Langenlois	€ 45.--

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch «Chevalier» 2022 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 47.--
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 «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 2018 (ZW, M, CS, BF) Josef Pöckl, Mönchhof	€ 42.--
Heideboden Rot 2023 Hannes Reeh, Andau*	€ 36.--
Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof*	€ 38.--
Grande Cuvée 2022 Keringer, Mönchhof	€ 42.--
Heideboden Rot 2021 Allacher, Gols*	€ 35.--
Bela Rex 2009 (CS,M), Gsellmann, Deutschkreutz magnum	€ 105.--
Merlot Reserve 2019 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 38.--



Flaschenweine ~ 0,75l

FRANKREICH ITALIEN SPANIEN SÜDAFRIKA DEUTSCHLAND

Sancerre Silex 2023 Weingut Fournier, Verdigny	€ 49.--
Puilly Fumé 2021, Weingut Fournier, Verdigny	€ 49.--
Château d'Esclane Whispering Angel 2021 Rosé	€ 48.--
Le Petit Soleil 2006, Pommard	€ 69.--
Seigneurs d'Aiguile 2008, Cotes de Castillon	€ 55.--
Seigneurs d'Aiguile 2010, Cotes de Castillon	€ 45.--
Chateau d'Aiguile 2000, Cotes de Castillon	€ 95.--
Clos du Marsalette 2006, Pessac-Léognan	€ 78.--
Rioja Reserva DOC 2016 Baron de Ley	€ 35.--
Sauvignon blanc 2018, Constantia Glen, Kapstadt	€ 36.--
Weissburgunder, Dr. Bürklin, Wachenheim, Pfalz	€ 35.--

MAGNUM-FLASCHEN

Grüner Veltliner Terrassen «Federspiel» 2024 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 75.--
Riesling «Smaragd» 2019 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 80.--
Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz*	€ 107.--
Heideboden Rot 2016 (Z, M, CS, BF) Hannes Reeh, Andau*	€ 75.--
S' Blend it (ZW, M) 2007, Rotweingut Iby, Horitschon*	€ 65.--

KLEINE-FLASCHEN

Cuvée Beerenauslese 2018, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (0,375 l)	€ 39.--
Heideboden Rot 2010 (Z, M, CS, BF) Hannes Reeh, Andau*	€ 27.--
Trockenbeerenauslese Noble Reserve**, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (0,187 l)	€ 21.--

CHAMPAGNER SEKT

Taittinger Brut	€ 98.--
Priccobello Weiss, Weingut Hagn, Mailberg**	€ 26.--
Priccobello Rose, Weingut Hagn, Mailberg**	€ 26.--

*Drehverschluß ** Glasverschluß

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN
BEDIENUNGSGELD UND ALLER ABGABEN