



## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

1/4 l Südtiroler Bergapfelsaft, Elster, Familie Kohl, Ritten € 6,50

Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,50

Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,50

1/4 l Holunderprinz (Gespritzter Weisswein Hausgemachter Holunderblütensirup) € 4,70

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

## GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

1/8 l Grüner Veltliner DAC 2022 Weingut Pfaffl-, Stetten € 5,50

1/8 l Gelber Muskateller 2021 Weingut Polz, Strass € 6.–

1/8 l Cuvée Heideboden 2021 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50

\*\*\*

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

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

## HERBSTMENÜ

### Wurzelfisch vom Weissen Wallerfilet

\*\*\*

### Topinamburschaumsuppe

Waldpilzcanneloni

\*\*\*

### Wildhasenrückenfilet

Erdäpfelnockerl Kürbisstangerl

\*\*\*

### Schoko-Kastanientarte

Walnußeis

oder

### Gemischter Käseteller

€ 59.–

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

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



## VORSPEISEN

### Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele Rindercarpaccio € 14,50

### Gebratene Gänseleber/Gänseleberpastete

Karfiolpüree Apfel € 13,50

### Kürbis-Pilz-Tarte

Quitten-Chutney € 12,50

## SUPPEN

### Klare Ganslsuppe

Knöderl Pofese € 9.--

### Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6.--

## HAUPTSPEISEN

### Gebratenes Martini-Gansl im Natursaftl (auf Vorbestellung)

Semmelknödel Kartoffelknödel Griessstrudel

Blaukraut Preiselbeeren € 26.--

### Saltimbocca vom Maishendlbrüstl

Risotto € 19,50

### Lammnüsschen

Erdäpfelstrudel Paprikagemüse € 26.--

### Pikantes Ragout vom Wildhasen

Semmelknödel Kürbisstrudel Preiselbeeren € 18,50

...

### Zanderfilet

Gratinierte Kartoffeln Fenchel Tomaten - € 25.--



## TRADITIONELLES

### Rahmrostbraten von der Beiried

Eierschwammerl Semmelknödel € 19,50

### Wiener Schnitzl / Cordon Bleu beides vom Schweinekarree

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

### Spinatknödel\*

Mit Schafskäse gefüllt Zerlassene Butter Blattsalat € 13.--

## SÜSSE VERLOCKUNGEN

### Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 9,50

### 2 Stück Topfenknödel

Mangosorbet Passionsfrüchtemousse € 12,50

### Eingelegte Birne

Nougatmousse Vanilleeis Caramelsauce € 12.--

### Das Beste von der Schokolade

€ 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 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, 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  
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	€ 7.--
Aperol Spritz	€ 6,50
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!**