



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) €4,90
1/3 «Schlanke Stange» Trumer Pils €4,50

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

- 1/8 l Grüner Veltliner «Vision» 2023 Markus Huber, Reichersdorf €6,20
1/8 l Heideboden Rot 2021 Weingut Keringer, Mönchhof €6,50

1/4 l Blauer Zweigelt, Markowitsch ++ Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) €6,70
1/4 l 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, Sooß | € 37.-- |
| Heideboden Rot 2021 Keringer, Mönchhof* | € 39.-- |

INTERNATIONALE FLASCHENWEINE
FINDEN SIE IN UNSERER GROSSEN WEINKARTE



FRÜHLINGSMENÜ

Teigtaschen

Gefüllt mit Entenkeulenragout

Rote Curry-Kokosschaumsuppe

Paprika-Pinielkerncrossini

Skrei-Loin

Spargel ++ Bärlauchtortellini ++ Fenchel-Safransauce

Himbeer-Vanilletörtchen

Zitronengraseis

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

Tomaten Tarte-Tatin

Ziegenkäsemousse ++ Pochiertes Wachtelei ++ Schnittlauchöl 14,50

Gebackenes Kalbsbries

Spargelragout ++ Zitronenhollandaise € 15,50

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe

Kräuterstangerl € 8,50

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6,50

VEGETARISCH

Spinatknödel*

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

Bärlauch-Tortellini

Mit Frischkäse gefüllt ++ Parmesan € 15,50

Gnocchi gefüllt mit Kürbiskernen

Fenchel-Safransauce € 15.--

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

Portion Preiselbeeren € 2.--



HAUPTSPEISEN

Geschmorte Kalbsbackerl

Erdäpfelpüree ++ Kräuterseitling € 22.--

Kaninchenrücken

Tomatenragout ++ Bärlauchstangerl € 24.--

Lammkrone

Gratinierte Kartoffeln ++ Schalotten ++ Bohnenpüree € 29.--

Zweierlei vom Junghenderl

Schupfnudel, ++ Fenchel € 22.--

Zanderfilet

Tomaten-Bärlauch ++ Krautfleckerl € 29.--

Seesaiblingsfilet

Zitronen-Spargelrisotto ++ Gebratene Salatherzen € 26.--

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.--

Moor im Hemd

Vanilleeis € 12.--

Kardinaltörtchen

Kaffeeis € 13.--

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 Aussefürth

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.-- |