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
IPPA Lemon Sour レモンサワー € 7.--

ALKOHOLFREI

Virgin Caipirinha € 6,50

GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

1/8 l Grüner Veltliner DAC 2025 Weingut Hagn, Mailberg € 6,20
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*	€ 32.--
Grüner Veltliner Reserve 2023 Bründlmayer, Langenlois	€ 42.--
Grüner Veltliner Fels am Wagram DAC 2024, Weingut Schloß Fels, Wagram*	€ 34.--
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, Sooß	€ 43.--
Heideboden Rot 2021 Allacher, Gols*	€ 35.--

MEHR ÖSTERREICHISCHE UND INTERNATIONALE FLASCHENWEINE
FINDEN SIE IN UNSERER GROSSEN WEINKARTE

VORSPEISEN

Surf & Turf

Gegrillte Riesengarnele ++ Rindercarpaccio € 18.--

Herbstlicher Blattsalat

Hirschschinken ++ Feige ++ Schwarze Nüsse € 16.--

Gebratene Gänseleber

Kartoffelpüree ++ Dirndlmarmelade € 16,50

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe

Kräuterstangerl € 9,50

Klare Ganslsuppe

Gänseleber-Knöderl € 9,50

Topinambursuppe

Pochiertes Ei € 9,50

Innviertler Festtagssuppe

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

GANSLTAGE

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Martini-Gansl im Natursaftl

Semmelknödel ++ Griessroulade

Blaukraut ++ Preiselbeeren € 35.--

Maishendlbrüstl

Ricottaravioli ++ Kürbisgemüse ++ Kräuterseitling € 21,50

Rosa Rehnüßchen

Selleriepüree ++ Blaukrautstrudel ++ Gnocchi € € 31,50

***

Seewallerfilet

Petersilienrisotto ++ Tomate € 29,50

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.–

VEGETARISCH

Spinatknödel

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

Gratinierte Kürbiscanneloni

Pilze ++ Frischer Parmesan € 17.–

***

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

Portion Preiselbeeren € 2.–

* 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

SÜSSE VERLOCKUNGEN

Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 12,50

Tiramisu mit Baileys

Vanilleeis € 16.--

Dreierlei von der Schokolade

Tarte ++ Crème brulée ++ Mousse € 15.--

2erlei vom Topfen (Soufflé, Palatschinke)

Mangoeis ++ Himebeersauce € 15,50

Kastanientörtchen

Kastanienpüree ++ Vanilleis € 15,50

2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

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

Genussland Oberösterreich

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, Weigut 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 ½ 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 ¼ / ½ 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
Rossbacher	€ 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 «Federspiel» DAC 2024 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 39.--
Grüner Veltliner Terrassen «Steinfeder» DAC 2025 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 32.--
Grüner Veltliner Terrassen «Smaragd» DAC 2022 Lehensteiner, Weißenkirchen*	€ 41.--
Grüner Veltliner Reserve 2023 Bründlmayer, Langenlois	€ 42.--
Grüner Veltliner 2025 Donabaum, Spitz	€ 42.--
Gobelsburger Grüner Veltliner DAC 2023 Schloss Gobelsburg, Langenlois	€ 41.--
Grüner Veltiner «Fass 4» 2023 Ott, Feuersbrunn*	€ 47.--
Grüner Veltliner «Zeisen» 2022 R&A Pfaffl, Stetten*	€ 30.--
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*	€ 45.--
Grüner Veltliner «Federspiel» Stein am Rain 2021, Weingut Jamek, Joching*	€ 41.--
Grüner Veltliner «Federspiel» Ried Achleiten 2025, Weingut Jamek, Joching*	€ 42.--
Grüner Veltliner DAC 2025 Weingut Hagn, Mailberg*	€ 35.--
Grüner Veltliner «Vision» 2025 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 36.--
Grüner Veltliner «Nussdorfer» 2024 Markus Huber, Reichersdorf*	€ 39.--

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon blanc Ried Kapellenweingarten 2021 Sattlerhof, Gamlitz**	€ 48.--
Sauvignon blanc «Zieregg» 2015 M. Tement, Berghausen	€ 98.--
Sauvignon blanc JAKOBI 2021 Gross, Ehrenhausen*	€ 41.—
Sauvignon blanc «Kalk & Kreide» 2025 Tement, Berghausen	€ 46.--

DIVERSE SORTEN

Weissburgunder 2025, Erwin Sabathi, Leutschach	€ 41.--
Weissburgunder DAC «Ton & Mergel» 2025 Tement, Berghausen	€ 43.--
Wiener Gemischter Satz DAC 2025 Fritz Wieninger, Stammersdorf*	€ 39.--
Gemischter Satz Bisamberg DAC 2023 Fritz Wieninger, Stammersdorf	€ 41.--
Welschriesling 2024 Weingut Regle, Ehrenhausen*	€ 32.--
Rosé 2025 Domäne Wachau, Dürnstein*	€ 33.--
Ganz Zart (Weiss und Rosé) 2023 9,5% R&A Pfaffl, Stetten*	€ 33.--

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 2023 Rotweingut Iby, Horitschon	€ 43.--
Blaufränkisch «Aviator» 2021 Weingut Keringer, Mönchhof	€ 37.--
Blaufränkisch Felsenstein 2020 Birgit Braunstein, Purbach*	€ 32.--
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.—

Flaschenweine ~ 0,75l

FRANKREICH ITALIEN SPANIEN SÜDAFRIKA DEUTSCHLAND

Sancerre Silex 2023 Weingut Fournier, Verdigny	€ 55.--
Puilly Fumé 2021, Weingut Fournier, Verdigny	€ 49.--
Château d'Esclane Whispering Angel 2021 Rosé	€ 48.--
Le Petit Soleil 2006, Pommard	€ 69.--
Seigneurs d'Aighuile 2008, Cotes de Castillion	€ 55.--
Seigneurs d'Aighuile 2010, Cotes de Castillion	€ 45.--
Chateau d'Aighuile 2000, Cotes de Castillion	€ 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 2020 (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)	€ 36.--
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