

AUS OMA'S SUPPENTOPF

Tafelspitzbouillon / Frittaten // Leberknödel // Fleischstrudel
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie)

Bärlauchcremesuppe / Obers / Croutons
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Senf, Sellerie)

Karotten-Paradeisersuppe
/ Rosmarinobers
*ohne Rosmarinobers auch vegan
(Sellerie, Milch/Laktose, Senf)*



VORSPEISEN UND SALATE

Blattsalat / gebratene Shrimps / Bärlauchbutter / Ofenparadeiser / Parmesan
(Krebstiere, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Backhendlsalat / gebackene Hühnerbruststreifen / Erdäpfelsalat / Blattsalat
/ Käferbohnen / Kürbiskernöl
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

dazu ofenfrisches Gebäck nach Wahl
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sesam, Schalenfrüchte)

FISCH



Gebratener Zander / Bärlauchnudeln / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Ei, Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Forellenfilet gebraten / Mandelbutter
/ Petersilerdäpfel / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Rotzungenfilet / Bärlauchbutter / Petersilerdäpfel / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

*Wir bereiten auch kleinere Portionen zu
und auf Ihre Wünsche gehen wir gerne ein.*

Geschenkgutscheine für jeden Anlass von unserem Haus!

GSCHMACKIGES AUS DEM PFANDL

Spinatnudeln / Schinken-Champignonrahm / Blattsalat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Schweinsmedaillons / Cognac-PfefferrahmsöÙe / Krokette

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Unsere Weinempfehlung

Müller Thurgau
Weinbau Armin Kienesberger,
Schlüsselberg,
Bergland

½ Backhendl

/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Milch/Laktose, Sulfite)

Gebackenes Schweinsschnitzel

/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Wienerschnitzel vom Kalb / Petersilerdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Kalbs-Naturschnitzel / Butterreis / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Cordon bleu vom Kalb / Schinken & Käse gefüllt

/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried

/ Knuspererdäpfel / gemischter Salat

(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Gebratener Eier-Gemüsereis

Hühnerbruststreifen / etwas schärfer

(Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)

Gebratenes Hühnerbrüstl / Natursafterl

/ Bärlauchrisotto / Ofenparadeiser

(Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)



VEGAN

Bärlauch-Erdäpfel-Gemüsegröstl / gemischter Salat

(Sellerie, Senf, Sulfite)

AUS DER NATURKÜCHE

Spinatknödel / braune Butter / Parmesan / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Vollkorn-Kasnockerl / Rohkostsalat
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)

UNSERE KLASSIKER



Altwiener Kalbsrahmbeuscherl / Semmelknödel
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)

Rahmniernndl / Erdäpfelschmarrn / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Kalbsbries gebacken / Petersilerdäpfel / gemischter Salat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

HAUSMANNSKOST

Wasserschnitten / Pfeffer / Sauerrahm / braune Zwiebel / Blattsalat
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Innviertler Knödel / je 2 Speck- / Grammel- / Hascheeknödel / Sauerkraut
(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)

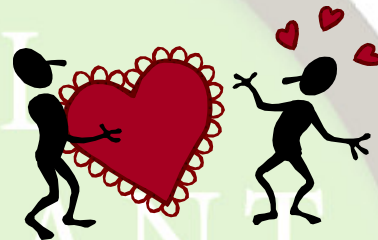
FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischter Toast / Schinken / Käse
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose)

Essigwurst / Zwiebel / Paradeiser / Essig-Ölmarinade
(Ei, Sulfite)

Wurstsalat / Käse-wurstsalat / Paradeiser / Paprika / Salatbouquet
(Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

HOTEL RESTAURANT



DESSERT

Palatschinke / Marillen- / Erdbeer- / Powidl- / Preiselbeermarmelade
per Stück

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokoladensauce / Nüsse

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

Edith`s Topfentascherl / Butterbrösel

3 Stück

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Oma`s Rahmdalken / Powidlmarmelade / Mostschaum

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Salzburger Nockerl nach altem Hausrezept

(glutenhaltiges Getreide, Ei)

Besoffener Kapuziner / Gewürzmost / Zimtobers

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Sulfite)

Warmer Schokoladenkuchen / flüssiger Schokokern

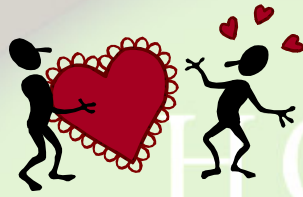
/ Vanilleeis / frische Früchte

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Weitere hausgemachte süße Verführungen finden Sie in der Kuchenvitrine!

Da unsere Gerichte frisch zubereitet werden, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.

Danke für Ihr Verständnis!



HOTEL RESTAURANT

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokoladensauce / Nüsse
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

„Simply red“ / Zitronensorbet / Frizzante / Schuss Grenadine
(Sulfite)

"Wiener Eiscafé" / Vanilleeis / Kaffeeis / Mocca / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte)

Walnusseis "Grünes Türl" / walnusseis / Zimtlükör / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)

„Dolce Vita“ / Pistazieneis / Kaffeeis / Haselnusseis
/ Schokosoße / Karamellschlagobers
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte)

„Freche Früchtchen“ / Mangosorbet / Himbeersorbet / Zitronensorbet
/ frische Früchte / Orangensaft
(keine)

„Oma´s Dirndlbaizer“ / Vanilleeis / Baizer / Dirndlsirup / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei)

Coupe "Sommertraum" / Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei)

„Coupe "Danemark" / Vanilleeis / heiße Schokolade / Schlagobers
(Milch/Laktose, Ei)



Eiswafferl / Hohlhippen
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Erdnuss)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.