

Speisen



Zum Start servieren wir dir gerne unser Gedeck mit Reingruber's Sauerteigbrot, geschlagener Butter & hausgemachtem Aufstrich aus der Küche.

**Zu Mittag gerne auf Wunsch & am Abend obligat
Gedeck € 4,00 pro Person**

M A G E N P F L A N Z E R L

GEBACKENE CHAMPIGNONS 7.5
Remoulade – Petersilie

BRAT-BROT HERING 9.0
Rotaugerl – Frischkäse – Jungzwiebel

WACHSWEICHES EI 6.0
Rote Rübe – Gartenkresse – Goiserer Senf

SELCHFISCHTOPFEN 6.0
Dill – Salzzitrone

DIRNDL OLIVEN 2023 5.9
Gremolata

CHARCUTERIE VOM HEIMISCHEN WILD 9.0
Schwarzer Senf – Kren

MAGENPFLANZERL VARIATION 28.0
*Wir servieren alle Kleinigkeiten mit Reingruber's
ofenfrischen Sauerteigbrot.*

D A V O R

BEEF TATAR VOM BIO-OCHSEN 26.0
Gin-Eierspeis – Sauerteigbrot

TRAUNKIRCHNER SCHAFSKÄSE 18.0
Gurke – Dill

GEFLÄMMTER SPARGEL 18.0
Miso – Nussbutter – Ponzu

S U P P E N

TRAUNSEE FISCHSUPPE 16.0
Aioli – Ahrenbrot – Fenchel

BARLAUCHSCHAUMSUPPE 9.0
Bröselknödel – Brüsli

ECHTE RINDSUPPE 9.0
*Wurzelwerk – Schnittlauch
Wahlweise mit
Grießnockerl – Frittaten – Kaspressknödel –
Leberknödel – Milzschnitten
Standard 2 Stück*

je extra Einlage 1.9

D A Z W I S C H E N

WIENER SCHNECKEN 14.0
Kerbelbutter – Brüsli – Topinamburcreme

„HALUSKA“ 16.0
Bärlauch – Traunkirchner Feta – Kümmel

GEGRILLTES BLUNZENBROT 16.0
Bärlauchkapern – Radieschen – Kresse

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	23.0
FREGOLA SARDA <i>Bärlauch – Selchfisch – Belperknolle</i>	23.0
BUTTERMILCH BACKHENDL <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	26.0
GEKOCHTES RIND IM REINDL <i>Rösterdäpfel – Semmelkren – Cremespinat – Schnittlauchsauce – Apfelkren</i>	28.0
SPINATKNODEL <i>Braune Butter – Schwarzer Pfeffer – Bergkäse</i>	21.0
TAGESFANG <i>je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten Petersilienerdäpfel – zerlassene Butter – Zitrone</i>	29.0

DAZU

BLATTSALAT <i>Klein Groß</i>	5.9 9.9
GEMISCHTER SALAT <i>Klein Groß</i>	6.9 11.9

D A N A C H

KAISERSCHMARREN <i>Marillen Röster 2024 – Marillen Sorbet – Rumrosinen</i> (Wartezeit ca. 30 Minuten) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}	19.5
---	------

G'SCHLAMPERTER STRUDEL <i>Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel</i>	9.0
---	-----

MILLE FEUILLE <i>Topfencreme – Erdbeeren</i>	9.0
---	-----

LIDIJAS KARDINALSCHNITTE	7.0
--------------------------	-----

D I G E S T I F	2 c l
-----------------	-------

SCHILCHER TREBERN BARRIQUE <i>Jauk Steiermark</i>	4.9
--	-----

WEINBRAND VOM SCHILCHER <i>Jauk Steiermark</i>	4.9
---	-----

ARMIN ARMAGNAC BAS ARMANAGNACS <i>6 yo</i>	9.8
---	-----

HAUSGEMACHTE SCHNAPSE <i>Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne – Apfel – Nuss</i>	4.9
---	-----

SAMMERHOF <i>Blutorange</i>	9.5
<i>Alte Zwetschke</i>	9.5

Die 14 Allergene: Unsere Mitarbeiter: innen informieren Sie gerne über Allergene oder Zutaten in unseren Gerichten. Wenn Sie auf eine bestimmte EU-Allergenzutat verzichten wollen, so sprechen Sie uns an. Gerne werden wir versuchen, auf Basis unserer Möglichkeiten Ihren Wunsch zu erfüllen.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.