

Speisen



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

Am Abend obligat
Gedeck € 4,00 pro Person

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

GEBACKENE CHAMPIGNONS <i>Remoulade – Petersilie</i>	7.5
ROTAUGERL IN SAOR <i>Zwiebel – Rosinen</i>	9.0
GEGRILLTE ERBSEN <i>Stracciatella – Pfirsich</i>	7.5
SELCHFISCHTOPFEN <i>Dill – Salzzitrone</i>	6.0
DIRNDL OLIVEN 2023 <i>Gremolata</i>	5.9
ZUZEL ARTISCHOKE <i>Aioli – Gremolata</i>	14.0
MAGENPFLANZERL VARIATION <i>Wir servieren alle Kleinigkeiten mit Reingruber's ofenfrischen Sauerteigbrot.</i>	34.0

D A V O R

CRUDO VOM MILCHKALB <i>Flusskrebsmajo – Limette</i>	28.0
TRAUNKIRCHNER SCHAFSKÄSE <i>Gurke – Dill – Holler</i>	18.0
GEGRILLTE PIMIENTOS <i>Traunkirchner Feta – Feige</i>	18.0

S U P P E N

TRAUNSEE FISCHSUPPE 16.0
Aioli – Ährenbrot – Fenchel

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

JE EXTRA EINLAGE 1.9

DAZWISCHEN

WIENER SCHNECKEN 14.0
Kerbelbutter – Brüsli – Topinamburcreme

„HALUSKA“ 16.0
Brennnessel – Traunkirchner Feta – Kümmel

BEUSCHERL VOM RUTZENMOOSER BIO LAMM 18.0
Bröselknödel – Wurzel – Rahm

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	23.0
FREGOLA SARDA <i>Brennnessel – 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
SPINATKNÖDEL <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

DANACH

KAISERSCHMARREN <i>Marillen Röster 2024 – Marillen Sorbet – Rumrosinen</i> <i>(Wartezeit ca. 30 Minuten)</i>	19.5
G'SCHLAMPERTER STRUDEL <i>Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers –</i> <i>Mandelstreusel</i>	9.0
MARINIERTE ERDBEEREN <i>Sauerrahm Sorbet – Buttermilch</i>	9.0
LIDIJAS KARDINALSCHNITTE <i>Gabis Bio Erdbeeren</i>	7.0
DIGESTIF 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 SCHNÄPSE <i>Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne –</i> <i>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.