

Speisen



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

STRACCIATELLA DI BUFALA 5.0
Olivenöl & Pfannensalz

ZUZEL ARTISCHOKE 12.0
Aioli & Gremolata

BUTTER & KRESSE 5.0

SELCHFISCHTOPFEN 5.0
Brennessel & Salzzitrone

LINSEN HUMMUS 6.0
Schwarzkümmel – Frühlingskräuter– Zhug

HAUSGEMACHTE DIRNDL OLIVEN 4.0

MAGENPFLANZERL VARIATION 26.0

*Wir servieren alle Kleinigkeiten mit Reingruber's
ofenfrischem Sauerteigbrot.*

D A V O R

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR 24.0
Gin Eierspeis – Bachkresse – Sauerteigbrot

MARINIERTER OFENKÜRBIS 16.0
Hibiskus – Weißer Pfirsich – Traunkirchner Feta

TATAKI VOM SEESAIBLING 18.0
Bittersalate – Granatapfel – Shoyu vom Nagl

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 3.50 pro Person.

SUPPEN

EIERSCHWAMMERLCREME SUPPE 9.0
Stundenei – Buttercroutons – Wermuth

TRAUNSEE FISCHSUPPE 12.0
Safran Fenchel – Aioli – Brandl's Ährenbrot

ECHTE RINDSUPPE 3.8

Wurzelwerk – Schnittlauch
Wahlweise mit
Grießnockerl – Frittaten – Kaspressknödel – Leberknödel
Standard 2 Stück, je extra Einlage 1.1

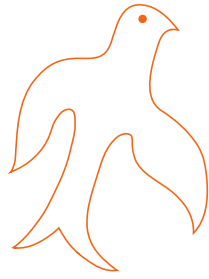
DAZWISCHEN

OFENMELANZANI 16.0/21.0
Parmesan – Paradeiser – Crispy Chilli

„STREET CORN“ FALAFEL 16.0/21.0
Aioli – Koriander – Mais

KÜRBIS „FLECK“ 16.0
Kapern – Sardellen – G'schöpfter Rahm

*Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 3.50 pro Person.*



Tageskarte

HAUPTSPEISEN

EIERSCHWAMMERL RISOTTO 21.0
Stundenei – Haselnuss – Roter Zwiebel

HAUSGEMACHTE PASTA 26.0
Traunkrebs – Weißer Pfirsich – Erbsen

BIO RINDERFILET 42.0
Sommergemüse – Quetscherdäpfel – Jus

FILET VOM ZANDER 26.0
Arrabiata – Lauchasche

BEUSCHERL VOM RUTZENMOOSER BIO LAMM 26.0
Serviettenknödel – Saure Zwiebel – Geschlagenes Obers

TRINKEMPFEHLUNG

2020 RIESLING RED KIRCHENSTEIG 57.0
Weingut Geyerhof | Kremstal

„BLU TON“ 9.0
Blutorangen Geist – Tonic Water

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 3.50 pro Person.

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPEISEN

Gebackenes

SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN 19.0

SCHNITZEL VOM REHBOCK 26.0

Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone

KOJI FRIED BIO HENDL 21.0

Gurke – Erdnuss – Koriander

EIERSCHWAMMERL IN RAHM 21.0

Semmelknödel – Majoran

PAPRIKA HENDL 19.0

Saurer Paprika – Majoran – Sauerrahm Spätzle

HAUSGEMACHTE BLUNZN 26.0

Rösterdäpfel – Majoran – Sauerrahm Spätzle

GEKOCHTES RINDFLEISCH IM REINDL 26.0

Cremespinat – Semmelkren – Schnittlauchsauce

TAGESFANG 29.0

je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten

Petersilienerdäpfel – Beurre blanc – Zitrone

D A Z U

BLATTSALAT 4.9/6.9

Klein / Groß

GEMISCHTER SALAT 5.9/7.9

Klein / Groß

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 3.50 pro Person.

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 3.50 pro Person.

D A N A C H

KAISERSCHMARREN 16.9
(Wartezeit ca.30 Minuten)
Zwetschkenröster – Vanille – Rumrosinen

ZITRONENTARTE 7.9
Baiser – Hibiskus

G' SCHLAMPERTER STRUDEL 7.9
Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel

LYDIA'S KARDINALSCHNITTE 6.0
Nicht immer, aber am liebsten jeden Tag
Solange der Vorrat reicht

D I G E S T I F 2 c l

DIVERSE SORTEN SAMMERHOF OBERÖSTERREICH 4.6
Pichlbirne – Rote Williamsbirne – Marille – Blutorange
–
Quitte – Alte Zwetschke – Mandarine – Weißtanne –
Dirndl – Kirsche – Weichsellikör – gebrannte Haselnuss

SCHILCHER TREBERN BARRIQUE 4.5
Jauk Steiermark

WEINBRAND VOM SCHILCHER 4.0
Jauk Steiermark

ARMIN ARMAGNAC | BAS ARMANAGNACS 8.5
6 yo

HAUSGEMACHTE SCHNÄPSE 4.6
Gravensteiner – Gute Luise – Obstler – Zirbe –
Apfel – Nuss

Die 14 Allergene: Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene oder Zutaten in unseren Gerichten. Wenn Sie auf eine bestimmte EU Allergen zutat verzichten wollen, so sprechen Sie uns an. Gerne werden wir versuchen, auf Basis unserer Möglichkeiten Ihren Wunsch zu erfüllen