

Speisen



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

SPARGEL RÖLLCHEN 6.0
Beinschinken – Estragon – Goiserer Senf

BARSCHE SCHNECKERL 18.0
Kerbelbutter – Brüsli – Karottenpüree

SELCHFISCH KIPFERL 5.0
Butterblätterteig – Kümmel – Krenrahm

FRANKENBURGER BIO EI 7.5
Senfkaviar – Rotaugerl Sardellen – Kresse

WEISSE BOHNEN HUMMUS 6.0
Radieschen – Olivenöl – Schwarzkümmel

DIRNDL OLIVEN 2023 4.0
Wildkräuter Pesto

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

D A V O R

TRAUNKIRCHNER BIO SCHAFSKÄSE 17.0
*Bärlauchkapern – Karotten Erdnuss Marinade –
Knäckebrötchen*

TROCKENGEREIFTE SEESAIBLING 24.0
Löwenzahnsalat – Eiszapfen – Trüffel-Miso Dressing

NIEDERNEUKIRCHNER SPARGEL 21.0
*Essigparadeiser – junger Knoblauch – eingelegte
Holunderblüten*

SUPPEN

NIEDERNEUKIRCHNER SPARGELSUPPE IM BROTLAIB 9.5
Stundenei – Beinschninken – Estragonöl

TRAUNSEE FISCHSUPPE 15.0
Pannonischer Safran – Bärlauch Aioli – Brandl's Ahrenbrot

ECHTE RINDSUPPE 4,2
*Wurzelwerk – Schnittlauch
Wahlweise mit
Grießnockerl – Frittaten – Kaspressknödel –
Leberknödel – Milzschnitten 1.3
Standard 2 Stück, je extra Einlage*

DAZWISCHEN

RAUNER KNODEL 16.0/21.0
Sauerampfer – Selchfischsauce – Dillöl – Kren

TOPFEN „HALUSKA“ 16.0/21.0
Brennesseln – Grammeln – Kümmel – echter Brimsen

SPARGEL „EN PAPILLOTE“ 16.0
*Schnittlauchsauce – braune Butter – LUVI Miso
(Wartezeit ca. 30 Minuten)*

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4,0 pro Person.

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPEISEN

<i>Gebackenes</i> SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	21.0
SCHNITZEL VOM BIO LAMM <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	29.0
BUTTERMILCH BACKHENDL <i>Erdäpfel Brunnenkresse Salat – Preiselbeeren – Zitrone</i>	22.0
SOUFFLIERTE PALATSCHINKEN <i>Traunkirchner Feta – Wildkräuter – Blattsalat</i>	23.0
TAGESFANG <i>je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten</i> <i>Petersilienerdäpfel – Beurre blanc – Zitrone</i>	29.0
DAZU	
BLATTSALAT <i>Klein Groß</i>	5.9 8.9
GEMISCHTER SALAT <i>Klein Groß</i>	6.9 9.9

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4.0 pro Person.

D A N A C H

KAISERSCHMARREN <i>Rhabarber Kompott – Mohn Honig Eis – Rumrosinen</i> <i>(Wartezeit ca. 30 Minuten)</i>	19.0
„SOMLOER NOCKERL“ <i>Fichtenwipfelschoko – Walnüsse – Vanille</i>	9.9
EISPALATSCHINKE „FLAMBIERT“ <i>Zotter Schokolade – Samerhof Rum – Kreolisches Vanilleeis</i>	9.9
G´SCHLAMPERTER STRUDEL <i>Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel</i>	8.5
LYDIA'S KARDINALSCHNITTE <i>Nicht immer, aber am liebsten jeden Tag</i> <i>Solange der Vorrat reicht</i>	6.0
BRANDTEIG KRAPFERL <i>Krokant – Himbeermark – Bayrische Creme</i>	8.9
D I G E S T I F	2 c l
SCHILCHER TREBERN BARRIQUE <i>Jauk Steiermark</i>	4.5
WEINBRAND VOM SCHILCHER <i>Jauk Steiermark</i>	4.0
ARMIN ARMAGNAC BAS ARMANAGNACS <i>6 yo</i>	8.5
HAUSGEMACHTE SCHNAPSE <i>Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne – Apfel – Nuss</i>	4.6

Die 14 Allergene: Unsere Mitarbeiter 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.
Am Abend obligat Gedeck 4,0 pro Person.*