

Speisen



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

JAUSENBUNKERL VOM RUTZENMOOSER BIO LAMM 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

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE 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

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

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES
SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN 23.0
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone

FREGOLA SARDA 23.0
Bärlauch – Selchfisch – Belperknolle

BUTTERMILCH BACKHENDL 26.0
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone

GEKOCHTES RIND IM REINDL 28.0
*Rösterdäpfel – Semmelkren – Cremespinat –
Schnittlauchsauce – Apfelkren*

SPINATKNODEL 21.0
Braune Butter – Schwarzer Pfeffer – Bergkäse

TAGESFANG 29.0
*je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten
Petersilienerdäpfel – zerlassene Butter – Zitrone*

DAZU

BLATTSALAT 5.9 | 9.9
Klein | Groß

GEMISCHTER SALAT 6.9 | 11.9
Klein | Groß

D A N A C H

KAISERSCHMARREN 19.5
Zwetschken Röster – Walnusseis – Rumrosinen
(Wartezeit ca. 30 Minuten) ¹⁷_{SEP}

G'SCHLAMPERTER STRUDEL 9.0
Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers –
Mandelstreusel

MILLE FEUILLE 9.0
Topfencreme – Himbeeren 2024

LIDIJAS KARDINALSCHNITTE 7.0

D I G E S T I F 2 c l

SCHILCHER TREBERN BARRIQUE 4.9
Jauk Steiermark

WEINBRAND VOM SCHILCHER 4.9
Jauk Steiermark

ARMIN ARMAGNAC | BAS ARMANAGNACS 9.8
6 yo

HAUSGEMACHTE SCHNÄPSE 4.9
Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne –
Apfel – Nuss

SAMMERHOF 9.5
Blutorange
Alte Zwetschke 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.
Am Abend obligat Gedeck 4,0 pro Person.*