

VORWEG & AUS DER SUPPENKUCHL

Herbstfarben

Hirsch Tartar | Hirsch Carpaccio | Zwiebel Chutney | Pilze | Nussbrot | € 12,20

Windspiel

Vogelersalat | Walnusskerne | Cassis-Feige | Ziegenkäse | Brotchip | € 8,20

Kürbiscremesuppe

Blätterteig | Ingwer | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | € 4,80

Klare Wildsuppe

Wildfleisch | Blätterteig | € 3,70

Hausgemachte Angus-Rindssuppe

Zur Wahl mit - Frittaten | Grießnockerl | Leberknödel | € 3,20

WÜD'S AUS DA REGION

Rehshlögl

Gebeizt | Blaukraut | Serviettenknödel | € 18,90

Wilderer Topf

Ragout | Reh | Hirsch | Serviettenknödel | € 14,20

Rehmedaillons

Kartoffel-Eierschwammerlpüree | Brokkoli | Dunkles Natursaftl | € 18,90

Rosa Wildentenbrust

Sous Vide gegart | Steinpilzrisotto | Balsamico-Honigsaftl | € 17,90

Wild trifft Weckerl

Wild-Patty | Brioche Bun | Rucola | Chutney | Wedges | € 13,90

Hirschrückensteak

Süßkartoffelpüree | Speckbohnen | € 23,50

Hirsch Wok

Zartes vom Hirsch | Gemüse | Steinpilztagliatelle | € 16,50

Reh im Kürbismantel

Reh | Kürbispanade | Herbstsalate | geröstete Cranberries | € 14,90

ZUM DAZUA DOA

Portion Knödel € 3,50

Portion Blaukraut € 4,00

Duchesse-Kartoffeln € 3,50

Portion Spätzle € 3,80

VEGETARISCH ECK

Tortellini

Steinpilz | Kürbis-Honig | Braune Butter | Salat | € 13,70

Herbstlich-saftiger Kürbis

Quiche | Zwiebel | Sauerrahm | Käse | Kürbiskern | Salat | € 11,90

Kürbiscurry

Curry | Kokos | Limettenreis € 9,90

TYPISCHE WIRTSHAUSKUCHL

Schnitzel „Wiener Art“

Schwein | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer | Salat | € 11,50

Grillteller Englsträume

Schweinefilet | Pute | Grillgemüse | Pommes Frites | Ketchup | € 13,90

Salat Steirer

Bunte Blattsalate | Hühnerbrust in Kürbiskernpanade | weißer Dip € 12,00

Innviertler Fischplatte

Saibling | Forelle | Lachsforelle | Risotto | Grillgemüse | € 17,80

Cheeseburger

Rind medium | Tomaten | Zwiebel | Cheddarkäse | Wedges | Dip | € 13,20

GEBÄCK

Salztangerl € 1,50

Knoblauchstangerl € 2,20

DIGESTIF EMPFEHLUNG

KAROLIDO Distillery, Mining

Herbstgedicht | Steirer Birne | 2cl | € 4,90

Sonnenglanz | Apfel Cuvee | 2cl | € 4,90



EB'S SIAS

Opfi Radl

Gebacken | Kaffeeeis | € 5,80

Schokokuchen

Schwarzbeerröster | Mascarponecreme | im Glas | € 6,50

Eispalatschinken

Vanilleeis | Obst | Schokosauce | € 6,50

** etwaige Änderungen von Beilagen sind vorbehalten.

FREIND (LIEFERANTEN) VOM HAUS

Schwein & Wurstwaren – Familie Kreil „FEICHTLBAUER“, Wernthal Weng im Innkreis

Wildfleisch – Altheimer Jägerschaft

Obst & Gemüse - Fa. Schoberleitner, Eferding

Kartoffeln – Familie Gurtner, Geinberg

Eier & Gewürze – Familie Ober, Alheim & Familie Gradinger, Mühlheim am Inn

Brot & Gebäck – Bäckerei Weinhäupl, Alheim & Familie Sailer, Mauerkirchen

Fisch – Familie Schrems, Geinberg, Familie Pointecker, St. Peter /Hart

Mehl & Gries – Familie Huemer, Stern – Alheim

Termine

ENTEN & GANSL

Im November jeden Samstag & Sonntag sowie auf Vorbestellung
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

ANGUSWOCHEN

Im November

ALLGEMEINES & ALLERGENE

Bei uns wird alles regional, saisonal & frisch gekocht – daher kann es bei einem vollen Lokal auch zu Wartezeiten kommen – aber keine Sorge hungrig ist noch keiner zur Tür raus, nur vielleicht etwas später als geplant :)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.