

Aperitif

Rum Punsch Havanna Ananas Orange	7,90
Martini Star Vodka Maracuja Vanille	8,90
Ipanema alkoholfrei Limette Maracuja Ginger Ale	6,50

Englwirt's Wirtshausmenü

Innviertler Gemüsetaboulé

Lachs | Bulgur | Gurke

Klare Tomatensuppe

Österreichische Tomatenvariation | Kalbsnocken | Basilikum

Rosa Kalbsrücken





Kalb | Süßkartoffel | Eierschwammerl

Mamas Mohnkuchen




Marille | Mohn | Minze

4 Gang Wirtshausmenü	45,00
3 Gang Wirtshausmenü ohne Vorspeise	38,00
3 Gang Wirtshausmenü ohne Suppe	39,00




Vorweg

Black Angus Rindstatar  	15,90
Dotter Schalotte Senfsaat	
Innviertler Gemüsetaboulé 	11,50
Graved Lachs Bulgur Gurke	
Geinberger Ochsenherz 	9,50
Ochsenherztomate Zucchini Topfen	

Aus unserer Suppenkuchl

Rindssuppe	5,50
Wurzelgemüse Schnittlauch wahlweise mit Leberknödel oder Fritatten	
Klare Tomatensuppe 	6,00
Österreichische Tomatenvariation Kalbsnocken Basilikum	
Karottencremesuppe  	5,90
Karotten Kokos Ingwer	

Aus'm Salateck

Caesar Salat	12,50
Romanasalat Parmesan Buttercroûtons	
Großmutter's Sommersalat 	11,90
Gemischter Blattsalat Joghurt Gartengemüse	
Salatvariationen	12,90
Zupfsalat Granny Smith Antipasti	
Beilagensalat  	4,90

Optional quad's dazu

Rinderstreifen	4,90
Hendlbruststreifen	4,50
Hendlbruststreifen Steirer	4,90
Salzstangerl	2,90
Knoblauchstangerl	3,00

Typische Wirtshauskuchl

Schnitzel „Wiener Art“ Strohschwein Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites Salat	14,90
Grillteller „Englsträume“ Rind Schwein Hendl Grillgemüse Pommes Frites	17,90
Innviertler Landhendlbrust Paprika Nocken Sauerrahm	15,90
Geinberger Saibling Risotto Butterschaum Grillgemüse	20,90
Pepis Gartenforelle Müllerin oder Blau Petersilienerdäpfel Gurkensalat Butter	20,90
Kalbsleber Englwirts Art Kartoffel Apfel Zwiebel	18,90
Hausgemachte Trüffelnudeln  Fettucine Grana Padano Trüffel	18,90
Rosa Kalbsrücken  Kalb Süßkartoffel Eierschwammerl	22,90

Steaks and Barbecue



Englwirts „Weckerl trifft Loaberl“ Brioche Cheddar BBQ	16,00
Bio Beiried inklusive einer Beilage und Sauce	28,90
Bio Ribeye inklusive einer Beilage und Sauce	29,90

Beilagen: Pommes Frites, Rosmarinerdäpfel, Petersilienerdäpfel, Kartoffeldippers, Röstgemüse

Saucen: Kräuterbutter, Trüffelmayonnaise, Barbecue Sauce, Jus

Weitere Steaks und Cuts auf Anfrage und Vorbestellung

Eb's Sias

Hausgemachte Torte	3,90
„Innviertler Creme“ Bayrisch Creme Schwarzbeere Erdnuss	7,90
Mamas Mohnkuchen 	8,90
Marille Schokolade Minze	
Englurirts klassischer Eispalatschinken 	7,50
Vanilleeis Früchte Schlagobers	

Digestif

Karolido Distillery, Mining	
Herbstgedicht Steirer Birne 2cl	4,90
Sonnenglanz Apfel Cuvee 2cl	4,90

Freind vom Haus

Schwein & Wurstwaren – Familie Kreil „FEICHTLBAUER“, Wernthal Weng im Innkreis
Obst & Gemüse - Fa. Schoberleitner, Eferding
Kartoffeln – Familie Gurtner, Geinberg
Eier & Gewürze – Familie Ober, Altheim
Familie Gradinger, Mühlheim am Inn
Brot & Gebäck – Bäckerei Weinhäupl, Altheim
Familie Sailer, Mauerkirchen
Fisch – Familie Schrems, Geinberg,
Familie Pointecker, St. Peter / Hart
Mehl & Gries – Familie Huemer, Stern – Altheim

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.

Glutenfrei 

Laktosefrei 

Vegetarisch 

** etwaige Änderungen von Beilagen sind vorbehalten