

Winterkarte

APERITIF

Weihnachts-Gin

Euphoria Gin | Prosecco | Mosauerin Lebkuchensirup | Orangensaft € 7,90

Apfel-Zimt - French 78

French 78 | Tonic | Apfelsaft | natur Zimtsirup € 6,90

VORWEG & AUS DER SUPPENKUCHL

Angus Beef Tartar

Shimeji | Dotter | Senfsaat | € 15,50

Maronenschaumsuppe

Innviertler Maronenpilze | Zimt € 5,90

Angus Rindssuppe

Gemüsestreifen | wahlweise mit Fritatten € 5,50
mit gebackenen Leberknödel € 5,90

VEGETARISCHES ECK

Winterliche Gnocchi Pfanne

Waldpilze | Mangold | Butternage | Parmiggiano Reggiano €18,70

Hausgemachte Taglierini

Kräuterpesto | getrocknete Kirschtomaten | Pinienkerne € 15,90
optional auch mit Black Tiger Garnelen € 19,90

Winterlicher Schwammerlsalat

Zupfsalat | Preiselbeervinaigrette | Schwammerlvariationen € 13,90

WINTER HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rindsbackerl

Kartoffelstampf | Salzgemüse | Jus

€ 17,50

Knusprige Brust von der Flugente

Topinambur | Portwein Birne | Preiselbeere

€ 21,90

Rosa Filet vom Kalb

Süßkartoffel | Wildbroccoli | Portweinjus

€ 23,90

Filet vom Geinberger Saibling

Eisgerste | Grillgemüse | Safranschaum

€ 22,90

Black Angus – Rinderfilet 200 Gr.

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter

€ 39,90

Filet vom Innviertler Wollschwein

Mangalitzaschwein | Kartoffel-Krengratin | Paprika

€ 21,90

Old fashioned Cheeseburger

Rosa Loaberl v. Rind | Cheddar | Zwiebel | Tomate |
BBQ-Sauce | Kartoffeldippers

€ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“

Strohschwein | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer | Salat

€ 15,80

Grillteller Englsträume

Schweinefilet | Hendlbrust | Grillgemüse | Steakhouse-Fries
Ketchup

€ 19,00

Rosa Hirschrücken im Kräutermantel

Hirsch | Pastinake | Wildbroccoli

€ 27,50

Saltimbocca vom Wildschwein

Polenta | getrocknete Kirschtomaten | Tiroler Speck

€ 19,90

EB'S SIAS

Variation von der Callebaut Schokolade

Mousse | Brownie | Eis

€ 9,50

Crème Brûlée

eingelegte Früchte | Crumble | Sauerrahmeis

€ 9,20

Englirt's klassischer Eispalatschinken

Vanilleeis | Früchte | Schlagobers

€ 8,50

VERDAUUNGSHILFE

Alex Brader Moosbachtaler Schnäpse , Moosbach

ADAM Apfelbrand 2 cl

€ 3,80

GEORG Zwetschke 2 cl

€ 3,80

SEPP Zirbe 2 cl

€ 3,80

WALTER Marille 2 cl

€ 3,80

BENJAMIN Birne 2 cl

€ 3,80

ANNIKA Himbeerlikör 2 cl

€ 3,50

Roman Kainhofer Karolido Brennerei , Mining

HERBSTGEDICHT Steirerbirne 2 cl

€ 5,50

SONNENGLANZ Apfelbrand 2 cl

€ 5,50

HERBSTGEDICHT LAGER

Steirerbirne gelagert 2 cl

a.A.



FREUND (LIEFERANTEN) VOM HAUS

Schwein & Wurstwaren – Bio Metzgerei Burgstaller Martin
Obst & Gemüse - Fa. Eder, Kartoffeln – Familie Gurtner, Geinberg
Eier & Gewürze – Familie Ober, Altheim & Familie Gradinger, Mühlheim am Inn
Brot & Gebäck – Bäckerei Weinhäupl, Altheim & Familie Sailer, Mauerkirchen, Bäckerei Schmitzberger, Braunau
Familie Kainhofer, Mining
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.

KOMMENDE TERMINE

2024

Weihnachts-Bastelmarkt im alten Rosstall & Innenhof 23./24. 11..24

24. Dez. geschlossen

25. Dez. bis 14.00 Uhr geöffnet

26. Dez. ganztags offen

Ab 27. Dez. reguläre Öffnungszeiten

Silvester - Unser kulinarischer Rutsch ins Jahr 2025
Neujahrstag geschlossen.

2025

Friendsdinner jeden Montag ab 27. Jänner

Viva Mechiko 25.Jänner bis 2. März

Valentins - Romantik-Menü Freitag 14.2

Hausball mit Live Musik im gesamten Lokal - Rosenmontag 3. März