

Bei uns wird's WILD

bis 11. November

HERBST-APERITIF

Apfel - Gin

Euphoria Gin | Naturapfelsaft | Prosecco

€ 6,90

Rogg'n fall

Rosè frizzante | Zwetschke

€ 7,20

VORWEG & AUS DER SUPPENKUCHL

Herbstlicher Schwammerlsalat

Junger Zupfsalat | Nuss | Schwammerlvariation

€ 13,90

Ziegenkas vs. Rote Rübenvariation

Ziegenkäse | Honig | Gartenkresse | Rote Rübe

€ 11,90

Kürbiscremesuppe

Hokaido | Kokos | Butternuss

€ 6,20

Hirschtartar

Steinpilzmayonnaise | eingelegte Schwammerl | Dotter

€ 15,90

Vegetarisches Eck

Hausgemachte Schwammerlgnocci

Austernpilze | Kräuterseitlinge | Butternage | Parmiggiano Reggiano

€ 19,50

Hausgemachte Kürbisnudeln

Hokaido | Taglierini | Parmeggiano Reggiano

€ 16,90

WILDE Hauptgerichte

Rosa Hirschrückensteak im Kräutermantel

Hirsch | Pastinakencreme | Wildbroccoli

€ 29,50

Englwirts Rehedelgulasch

Reh | Spätzle

€ 19,50

Geschmorter Altheimer Rehschlägel

Serviettenknödel | Blaukraut | Jus

€ 23,90

Saltimbocca vom Wildschwein

Blaukraut-Risotto | getrocknete Kirschtomaten | Tiroler Speck

€ 22,90

Barbarie Entenbrust

Kartoffelcreme | Blaukraut | Jus

€ 22,90

Reh- WOK

Mienudeln | Gemüse | Sprossen

€ 22,50

Hirsch & Pasta

Feinstes vom Hirsch | Jus | Taglioline | Ruccola

€ 22,90

Optional quad's dazu

Portion Knödel

€ 5,20

Portion Blaukraut

€ 5,50

Portion Spätzle

€ 5,50

Portion Wildsauce

€ 3,90

Eb's Sias

3erlei von der Schokolade

Mousse | Küchlein mit flüssigen Kern | Eis

€ 9,50

Kernölparfait

Feigen | Salzkaramel

€ 8,90

Englwirt's klassischer Eispalatschinken

Vanilleeis | Früchte | Schlagobers

€ 8,90

Typische Wirtshauskuchl

Kräftige Rindssuppe

Rindssuppe | Fritatten | Wurzelgemüse

€ 5,90

Kräftige Rindssuppe

Rindssuppe | Leberknödel | Wurzelgemüse

€ 6,20

Hauptgerichte

Old fashioned Cheeseburger

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

€ 16,50

Schnitzel „Wiener Art“

Strohschwein | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer | Salat

€ 17,50

Grillteller Englsträume

Schweinefilet | Hendlbrust | Grillgemüse | Steakhouse-Fries
Ketchup

€ 21,90

Englwirt's Kalbsbeuschl

Leberknödel

€ 13,90

Innviertler Saibling

Saiblingsfilet | Risotto | Grillgemüse | Butterschaum

€ 24,90

Teller extra

€ 1,20

DIGESTIF

Roman Kainhofer Karolido Brennerei , Mining

HERBSTGEDICHT

Steirerbirne

2 cl

€ 5,50

SONNENGLANZ

Apfelbrand

2 cL € 5,50

Alex Brader Moosbachtaler Schnäpse , Moosbach

ADAM Apfelbrand

2 cl € 3,80

GEORG Zwetschke

2 cl € 3,80

FREIND (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

Fisch – Familie Schrems, Geinberg, 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

Live Musik im Saal - 14. November freier Eintritt

Ofenfrische Enten und Gansl ab 1. November

Weihnachts-Winterkarte ab 15. November

24. Dez. geschlossen

25. Dez. bis 14.00 Uhr geöffnet

26. Dez. ganztags offen

Ab 27. Dez. reguläre Öffnungszeiten

Silvester – Frühschoppen bis 15.00 Uhr - Neujahrstag geschlossen.