

WINTERKARTE

WINTERT-APERITIF

Apple-pie

F78 | Naturapfelsaft | Zimt | Soda

€ 7,00

Winterland

Rogg'n Rosa | Orange | Lebkuchen

€ 7,20

VORWEG & AUS DER SUPPENKUCHL

Zweierlei Rote Rübe

Ziegenkäse | Honig | Walnuss | Rote Rübe

€ 12,50

Kürbis-Ingwercremesuppe

Hokaido | Kokos | Butternuss | Ingwer | Croutons

€ 6,50

Kräftige Rindssuppe

Rindssuppe | Fritatten | Wurzelgemüse

€ 5,90

Rindssuppe | Leberknödel | Wurzelgemüse

€ 6,20

Rindertartar

Steinpilzmayonnaise | eingelegte Schwammerl | Dotter | Senfsaat

€ 15,90

VEGETARISCHES & SALAT

Winterliche Gnocchi

Pilze | Butternage | Parmiggiano Reggiano

€ 19,90

Hausgemachte Taglierini

Kräuterpesto | getrocknete Kirschtomaten | Taglierini | Parmeggiano Reggiano

€ 17,90

Wintersalat

Blattsalate | Orangenfilet | Nuss | Schafskäse | Apfel | Honig

€ 17,90

HAUPTGERICHTE

Rosa Rehrücken mit Kräuterhaube

Altheimer Rehwild | Pastinakenpüree | Portweinjus | Kräuterseitlinge

€ 29,50

Rosa Kalbstafelspitz

Rosmarinkartoffeln | wilder Broccoli | Jus

€ 21,50

Barbarie Entenbrust

Süßkartoffelpüree | Blaukraut

€ 22,90

Geschmortes Duett

Weises Scherzl | Rinderbackerl |
3erlei Karotten | Kartoffelstampf

€ 22,50

Knusprige Hendlbrust

Risotto | getrocknete Kischtomaten | Naturjus

€ 23,90

Innviertler Fischduett

Saiblings- & Forellenfilet | Eisgerste | gebratener Chicorée | Butterschaum

€ 24,90

Zitronen Scampi Light

Conchiglioni | Creme Fraîche | Zitrone & Limette |
3 Stk. Black Tiger Garnelen

€ 20,90

Old fashioned Cheeseburger

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

€ 17,50

Schnitzel „Wiener Art“

Strohschwein | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer | Salat
von der Bio Putenbrust

€ 17,90
+ € 3,00

Grillteller Englsträume

Schweinefilet | Hendlbrust | Grillgemüse |
Steakhouse-Fries | Ketchup

€ 22,50

KLEINES & FEINES

Teufeltoast

Schweinfilet | Toast | Käse | Salat

€ 12,50

Suppentopf

Rindssuppe | Rindfleisch | Nudeln | Gemüse

€ 7,50

Teller extra

€ 1,20

EB'S SIASS

3erlei von der Callebaut Schokolade

Lavaküchlein | Eis | Mousse

€ 9,50

Crème Brûlée

Feigen | Sauerrahmeis

€ 9,20

Englert's klassischer Eispalatschinken

Vanilleeis | Früchte | Sahne

€ 8,90

DIGESTIF

Alex Brader

Moosbachtaler Schnäpse , Moosbach

ADAM Apfelbrand

2 cl € 3,80

GEORG Zwetschke

2 cl € 3,80

BENJAMIN Birne

2 cl € 3,80

ANIKÄ Himbeerlikör

2 cl € 3,80

WALTER Marille

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,

Mehl & Gries – Familie Huemer, Stern – Altheim

Sirupe – Mosauerin – Altheim

Brände - Alex Brader - Moosbach

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

Ofenfrische Enten und Gansl im November

Weihnachtsmarkt 22. & 23. November – im Stadl

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.

Ab 16. Jänner – Viva Mexiko