

zum Starten

Speck - Gedeck
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter
Vinschgerl
7.2

Hausgemachter Hummus
Kürbis / Garlic Naan
6.8

Carpaccio vom Innviertler Jungstier
Rucola / Parmesan / Pinienkerne
14.9

Gebeizter Lachs
Rotkraut Cole Slaw / Wasabimajo
15

zum Teilen

Garnelenpot

„zuvier, zuzweit oder doch alleine?!“

Black Tiger Garnelen im Römertopf serviert.
Mit feinstem Olivenöl aus Chalkidiki, Knoblauch, Paprika & Jungzwiebeln.
Dazu gibt`s unser Sauerteig Olivenbaguette zum Tunken.

1 Kg - 62 €
1/2 Kg - 31 €

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
5.9

Hausgemachte Rindssuppe
Kaspressknödel / Wurzelgemüse
5.9

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
7

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren
19.8

Filet vom Innviertler Jungstier (200 g)
Röstgemüse / Steakpommes / Portwein Jus
38

Forelle „Müllerin“ Grätenfrei
(aus den Kalkalpen)
Petersilerdäpfel / Mandel - Knoblauchcrunch / Salat
21

Kürbisfalaffel (Vegan)
Hummus / Rucola
15

Vorspeise

Gebeizter Lachs
Rotkraut Cole Slaw / Wasabimajo
15

Hauptspeisen

Rindsroulande
Kartoffelstampf / Wurzelgemüse
24

Gebratene Maishendlbrust
Einkornrisotto / Wurzelgemüse / Jus
19.5

Gebratens Lachsforellenfilet
Rauna Gnocchi / Babymangold / Kren Beurre Blanc
24

Rauna Gnocchi
Hirtenkäse / Babymangold / Kren Beurre Blanc
17

Kürbisfalaffel (Vegan)
Hummus / Rucola
15

Dessert

Schoko - Walnussküchlein
Haselnusseis / Schokosauce
8.5

Mohn Creme Brûlée
Powidel
8

Eispalatschinke
Vanilleeis / Schokosauce
8

Salat

Caesar Salad - Hühnerbrust
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
16.80

Caesar Salad - Black Tiger Garnelen
Romana Herzen / Rucola / Caesar Dressing
Parmesan / Sonnenblumenkerne / Croûtons
19.50

Crispy Seehecht
Blattsalate / Rucola / Gebackener Seehecht
Balsamico Dressing / Sauerrahm Dip
16.80

Salad & Beef
Blattsalate / Rucola / Rinderfiletspitzen / Balsamico Dressing
19.80

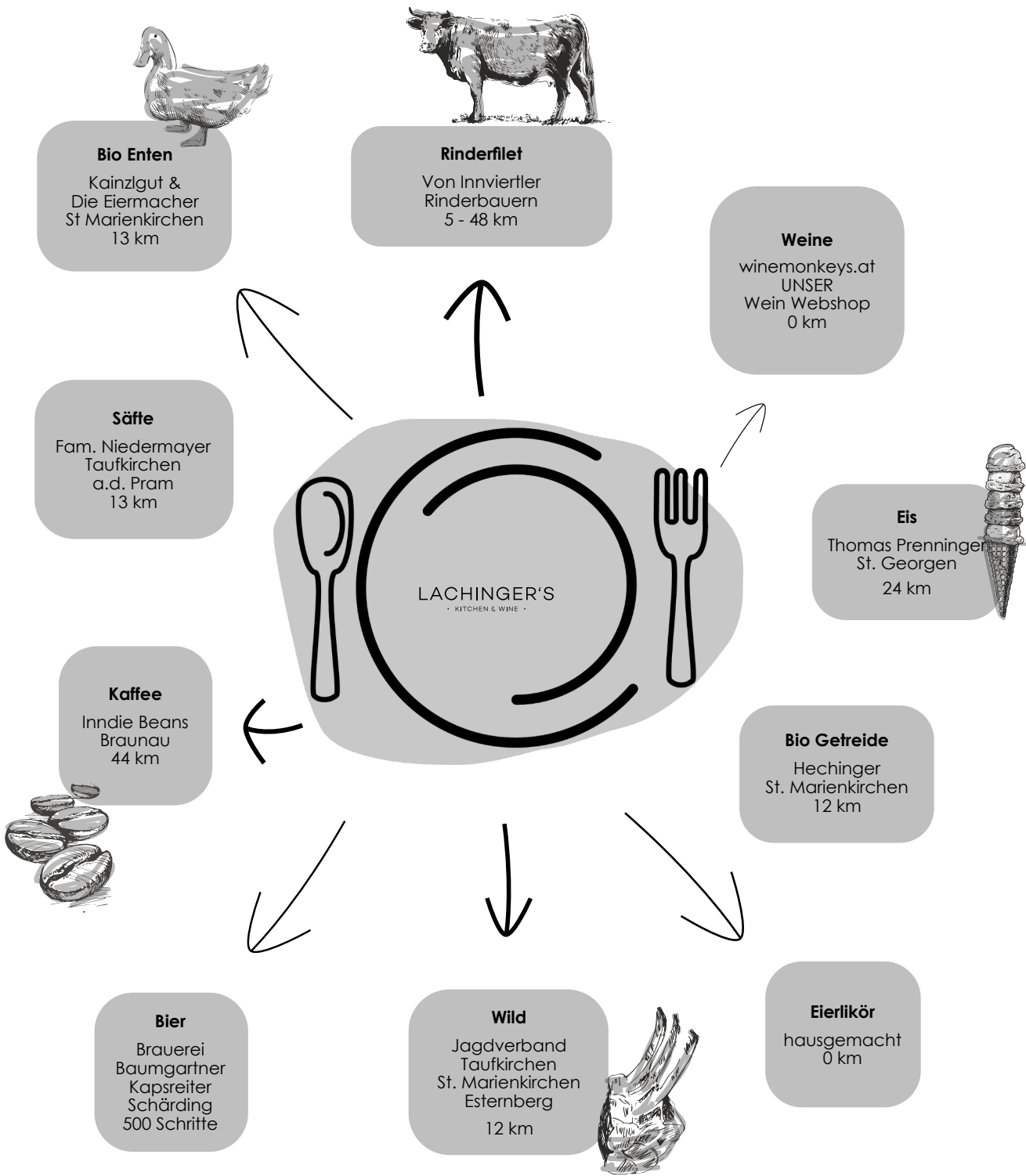
Beilagensalat
Blattsalate / Rucola / Tomate / Gurke / Balsamico Dressing
5.90

Brot

Vinschgerl
(Getreideschmiede Riedau)
2

Sauerteig Oliven Brot
2.90
-

wo's Innviertel auf den Tisch kommt



Glasweise

Aperitif
&
Spritz

Tipp!



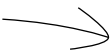
Winzersekt Chardonnay blanc de blanc
Weingut Kurt Angerer
0,1 l / 6,5

Prosecco Rose Millesimato 2020
Villa Sandi, DOC Brut
0,1 l / 5,4

Slowberry Tonic
Slowberry Gin / Tonic / Soda 6

Wermut Weingut Krispel
Klassischer Wermut mit Zitronenzeste & Eis 5,8

alkoholfrei



Verjus Spritz rosé TEMENT
Verjus, Tonic, Soda, Zitrone
Oder
SPARKLING TEA 0,0% Verjulee
BioWeingut Schmidl
5,5

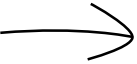
Aperol Spritz 6,9
Prosecco

Rhabarber Spritz
Prosecco/ Rhabarbersaft / Soda / Zitrone 6,9

Wildberry Lillet Spritz
Wildberrytonic/ Lillet / Soda 6,9

Limoncello Spritz
Limoncello/ Prosecco/ Soda 7,2

„Jeder Schluck schmeckt...“



Weißwein

Grüner Veltliner, **„Spitzer Graben“** 2024

Weingut Rixinger, Wachau
5,5

Riesling Federspiel Terrassen
2024 Domäne Wachau
5,5

Sauvignon Blanc 2024
Weingut Maitz, Südsteiermark
5,5

Chardonnay 2023
Weingut Müller, Klöch
5,5

Gemischter Satz „Rebhuhn“
Weingut Klein 2024
5,-

Rosé Landesgartenschauwein 2024
Weingut Kollringer, Weilbach OÖ
5,-

Blafränkisch Heideboden 2021
Weingut Pitnauer , Gols
5,5

Zweigelt Reserve 2020
Weingut Salzl, Burgenland
6

Cuveé „Maestro“ 2020
Weingut Silvia Heinrich
6,5

Rosé

Tipp!



Rotwein

Flaschenweine Tipps

Weißwein

Grüner Veltliner, Federspiel Supperin 2024
BIOWeingut Schmidl, Wachau
36

Gelber Muskateller, Gebietswein, 2024
Wolfgang Maitz, Südsteiermark
30

Sauvignon Blanc, Kalk & Kreide, 2024
Weingut Tement, Südsteiermark
38

Gemischter Satz, Klassik, 2023
Fritz Wieninger, Wien DAC
30

Roter Veltliner, Ried Eisenhut, 2021
Toni Söllner, Wagram
36

Riesling Smaragd, Ried Vogelleithen, 2022
Johann Donabaum, Wachau
65

Rosé

Rosé Zweigelt, 2024
Weingut Bründlmaier, Kamptal
27

Ultimate Provence, 2021
Rosè de Provence, France
40

Rotwein

Blafränkisch 2018 „Wine Monkeys“
Uwe Schiefer, Südburgenland
30

Zweigelt, Bienenfresser, 2020
Weingut Pitnauer, Carnuntum
38

Merlot, 2023
Dorli Muhr, Carnuntum
35

Cuveé Quattro, 2019
Weingut Gager, Mittelburgenland
45

Cuveé, Das Phantom, 2021
Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland
48

Diese und über 150 weitere Weine
finden Sie in unserer Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.

Bier

Kapsreiter Landbier
0,3 l / 4.7 0,5 l / 5.3

Baumgartner Wiener Stadträu
Bier der Landesgartenschau 0,3 l / 4.7 0,5 l / 5.3

Baumgartner Weißbier
0,3 l / 4.7 0,5 l / 5.3

Weißbier ALKOHOLFREI
0,5 l 5.3

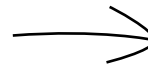
Baumgartner Radler
0,3 l / 4.6 0,5 l / 5.2

Hollersaft
0,3 l Lei / Soda 3.4 / 3.9
0,5 l Lei / Soda 3.9 / 4.4

Rhabarbersaft
0,3 l Lei / Soda 3.9 / 4.4
0,5 l Lei / Soda 4.4 / 4.9

Säfte Limo

vom
Niedermayer
Taufkirchen



Apfel - Weichselsaft

Mango, Orange
Johannisbeere, Apfel

0,3 l Lei / Soda 3.7 / 4.2
0,5 l Lei / Soda 4.2 / 4.7

Coca Cola, Cola Zero
Almdudler, Frucade, Ice Tea
0,3 l 4.5

Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon
0.2 l 4.5

Geistiges & Angesetztes

Lachinger's Eierlikör
4 cl / 4.5

Lachinger's Zirbenschnapss
2 cl / 4.5

Lachinger's „angesetzte“ Nuss
2 cl / 4

Reisetbauer, Axberg

Rote Williamsbirne „Skiclub Arlberg“
2 cl / 4.5

Apfel im Eichenfass
2 cl / 6

Haselnuss gebrannt, Brandstatt
2 cl / 4.5

Lang, Wintersack, St. Marienkirchen

Zwetschke oder Birne
2 cl / 4.2

Marille, Rixinger Wachau
2 cl / 6

Grappa Nonino
Merlot
2 cl / 4.8

Barrique
2 cl / 5.8