

Speisen- und Getränkekarte

Vorspeisen

* *Carpaccio Rind* 10,90 €

*Rind roh / Zitrone / Knoblauch / Grana-Padano-Parmesan /
Cocktailtomaten / Rucola*

* *Vitello Tonnato* 10,90 €

*Kalbfleisch kalt / Thunfischsauce / Kapern / Grana-Padano-Parmesan /
Rucola / Cocktailtomaten / Zitronenstern*

* *Beilagensalat* 4,00 €

verschiedene Blattsalate / marinierte Salate³

Suppen

* *Tafelspitzbrühe* 4,90 €

feines Wurzelgemüse / frischer Schnittlauch

wahlweise mit:

- *hausgemachte Kaspressknödel¹*
- *hausgemachte Haselnussbällchen*
- *hausgemachte Rindfleischpralinen*
- *hausgemachte Pfannkuchenstreifen*

* *Cremesuppe von der Tomate* 5,90 €

dreierlei Tomaten / Basilikumschöberl

Salate

*** steirischer Backhendlsalat 10,90 €**

*Panierte Hendlbruststreifen / verschiedene Blattsalate / marinierte Salate³
/ Hausdressing / steirisches Kernöl / Schwarzbrot / krosse Speckwürfel*

*** Ziegenkäsesalat 11,90 €**

*gebraten und karamellisiert / verschiedene Blattsalate / marinierte Salate³
/ Hausdressing³ / steirisches Kernöl / Schwarzbrot / geröstete Walnüsse*

*** Riesengarnelensalat 12,90 €**

*In Oliven-Knoblauchöl gebraten / verschiedene Blattsalate / marinierte
Salate³ / Hausdressing³ / steirisches Kernöl / Schwarzbrot*

Vegetarisch

*** Kaspressknödel¹ 10,90 €**

*hausgemacht / cremiges Gemüse / Rucola / Grana-Padano-Parmesan /
kleiner Beilagensalat³*

*** Ravioli-Nudeln 12,90 €**

*hausgemacht / Frischkäsefüllung / Butter / Rucola / Cocktailtomaten /
Grana- Padano-Parmesan / kleiner Beilagensalat³*

*** Kartoffel-Gnocchi 11,90 €**

*hausgemacht / Parmesansauce / gebratene Pfifferlinge / Rucola /
Cocktailtomaten / kleiner Beilagensalat³*

Aus'm Wasser

*** Zanderfilet 17,90 €**

Parmesanrisotto / buntes Gemüse / Zitrone / kleiner Beilagensalat³

Fleischgerichte

*** Schnitzel Wiener Art 9,90 €**

Schwein / Kartoffelsalat oder Pommes Frites / Preiselbeeren oder Ketchup^{1,4} / Zitrone / kleiner Beilagensalat³

*** gekochter Tafelspitz 15,90 €**

Kalb / Meerrettichsauce / Schnittlauch-Kartoffeln / frischer Kren / feines Wurzelgemüse / kleiner Beilagensalat³

*** Steak (Rohgewicht 250g) 20,00 €**

Rinderlende/ scharf-schwarzer Pfeffer / hausgemachte Kartoffel-Schupfnudeln / Grill-Gemüse / hausgemachte Kräuterbutter und Kräuterquark / kleiner Beilagensalat³

*** Zwiebelrostbraten 17,90 €**

Rind / Jus / Pommes Frites oder Speck-Bratkartoffeln / Röstzwiebeln / kleiner Beilagensalat³

*** Maishendlbrust 16,90 €**

Pfefferrahmsauce / cremiges Schwammerl-Risotto / buntes Gemüse / Preiselbeeren / Rosmarin

*Auf Beilagenänderungen erlauben wir uns einen kleinen Aufpreis!
Jeden Sonntag ofenfrische Braten!*

Kinderkarte

* **Dagobert 5,90 €**

paniertes Schweineschnitzel / Pommes Frites / Ketchup^{1,4}

* **Portion Pommes Frites 3,90 €**

Ketchup^{1,4} oder Mayonnaise^{1,6}

* **Kapitän Balu 5,90 €**

Fischstäbchen / Pommes Frites / Ketchup^{1,4}

Nachspeisen

* **Cappuccino-Parfait-Spitz 6,90 €**

halbgefroren / Vanille / Kaffee / frischer Beeren / Beerensauce

* **Powidldascherl 6,90 €**

Vanilleeis⁴ / Sacherbrösel / Beerensauce / Puderzucker

* **Schokoladenmousse 6,90 €**

zartbitter Schokolade / Heidelbeeren-Sorbet / frische Beeren /

hausgemachte Eissorten (je Kugel Eis 2,50 €):

- Heidelbeeren Sorbet

- Apfel Sorbet

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.*

Familie Escherich mit Belegschaft

Öffnungszeiten:

<i>Montag:</i>	<i>11 -14 Uhr und 17-21 Uhr</i>
<i>Dienstag:</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch:</i>	<i>11-14 Uhr</i>
<i>Donnerstag:</i>	<i>11-14 Uhr und 17- 21 Uhr</i>
<i>Freitag:</i>	<i>11-14 Uhr und 17- 21 Uhr</i>
<i>Samstag:</i>	<i>11-14 Uhr und 17- 21 Uhr</i>
<i>Sonntag:</i>	<i>11-14 Uhr und 17-21 Uhr</i>

Für Feierlichkeiten außerhalb unserer Öffnungszeiten vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns aus, wir öffnen gerne für Sie!

Zusatzstoffe	
1. mit Konservierungsstoffen	7. koffeinhaltig
2. mit Geschmacksverstärkern	8. chininhaltig
3. mit Antioxidationsmitteln	9. geschwärzt
4. mit Farbstoff	10. mit Phenylalaninquelle
5. mit Phosphat	11. mit Schwefeldioxid/ Sulfiden
6. mit Süßungsmitteln	12. gewachst

Weinkarte

Weine aus dem Weinanbaugebiet Kamptal
Weingut Gutmayer Unterdürnbach

Rotweine

	0,25 l	1 l
Zweigelt Qualitätswein / mild, zartherb, trocken	4,90 €	16,00 €
Blauer Zweigelt Qualitätswein / kräftig herb, sortentypisch im Geschmack	4,90 €	16,00 €

Weißweine

Grüner Veltliner Qualitätswein / angenehm trocken	4,90 €	16,00 €
Chardonnay Qualitätswein / fruchtig, kräftig im Geschmack	6,50 €	17,00 €
Rheinriesling halbtrocken, wenig Restsüße	5,50 €	16,00 €

Biere von der Brauerei Hutthurm

<i>Vollbier hell</i>	0,5 l	2,60 €
<i>Hefeweizen hell</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Bier dunkel</i>	0,5 l	2,80 €

<i>Pils Flasche</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	2,60 €

<i>Bier alkoholfrei</i>	0,5 l	2,60 €
<i>Weizen-Cola^{4,7}/Russ⁴</i>	0,5 l	3,00 €

alkoholfreie Getränke

<i>Orangenslimonade^{1,4}</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Zitronenslimonade¹</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Orangenschorle</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Spezi^{1,4,7}</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Wasser</i>	0,4 l	2,50 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,4 l	2,90 €
<i>Traubensaftschorle</i>	0,4 l	2,90 €
<i>Kirschsaftschorle</i>	0,4 l	2,90 €
<i>kleine alkoholfreie Getränke</i>	0,25 l	2,40 €

<i>Cola^{4,7}</i>	0,4 l	2,60 €
<i>Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Trauben, Johannisbeere)</i>	0,4 l	3,50 €

Kaffee / Tee

<i>Espresso⁷</i>	2,50 €
<i>Tasse Kaffee⁷</i>	2,50 €
<i>Haferl Kaffee⁷</i>	2,80 €
<i>Kännchen Kaffee⁷</i>	3,90 €

<i>Cappuccino⁷</i>	3,30 €
<i>Latte Macchiato⁷</i>	3,50 €

<i>Glühwein</i>	3,50 €
<i>heiße Schokolade</i>	3,20 €
<i>Früchte-/Kräutertee</i>	2,40 €
<i>Tee mit Rum⁷</i>	4,20 €
<i>Schwarztee⁷</i>	2,40 €

Mixgetränke

<i>Campari⁴ Orange</i>	5,00 €
<i>Wodka Lemon⁸</i>	5,00 €
<i>Whiskey Cola^{4,7}</i>	5,00 €
<i>Aperol⁴ Sprizz mit Prosecco</i>	4,90 €
<i>Weinschorle 0,4l</i>	3,90 €

Schnäpse

<i>Kirschlikör</i>	2,60 €
<i>Früchtezauber</i>	2,60 €
<i>Cognac Asbach</i>	3,50 €

<i>Obstler / Williams</i>	2,60 €
<i>Bärwurz/Blutwurz</i>	2,60 €
<i>Ramazotti</i>	3,50 €

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen	7. koffeinhaltig
2. mit Geschmacksverstärkern	8. chininhaltig
3. mit Antioxidationsmitteln	9. geschwärzt
4. mit Farbstoff	10. mit Phenylalaninquelle
5. mit Phosphat	11. mit Schwefeldioxid/ Sulfiden
6. mit Süßungsmitteln	12. gewachst

Liebe Gäste,

wir beziehen unsere Lebensmittel ausschließlich von heimischen Lieferanten.
Uns ist es ein besonderes Anliegen, regionale und saisonale Produkte zu verarbeiten.

Fleisch- und Wurstwaren:	Metzgerei Maier (Büchlberg) Metzgerei Rosenstingl (Hutthurm)
Gemüse und Früchte:	Fruchthof Passau (Passau) Pilze Ruhhammer (Neuburg/Inn)
Getränke:	Brauerei Hutthurm (Hutthurm) Likör- & Schnapsherstellung Weindl (Hutthurm)
Eier:	Traditions-Bauernhof (Brennschinken/Hutthurm) Traditions-Bauernhof Veit Hias (Schwolgau)
Backwaren:	Bäckerei Escherich (Büchlberg) BIO-Bäckerei Wagner (Ruderting) Bäckerei Beinbauer (Büchlberg)
Diverses:	Troiber Lebensmittelgroßhandel (Hofkirchen)

Allergeninformation

Durch die **Lebensmittelinformationsverordnung der EUROPÄISCHEN UNION** sind wir dazu verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass alle unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können. Sollten Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, damit wir die Speisen entsprechend für Sie zubereiten können.

Familie Escherich

Sonntags Ofenfrische Braten

*** Schweinekrustenbraten 9,90 €**

zweierlei Knödel^{1,3} / Dunkelbiersauce / Kartoffelsalat / kleiner Beilagensalat³

*** Surbraten 10,90 €**

zweierlei Knödel^{1,3} / Dunkelbiersauce / Kartoffelsalat / kleiner Beilagensalat³

*** Burgunderbraten 14,90 €**

geschmorte Rindersemmerolle / Semmelknödel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / kleiner Beilagensalat³

*** Schweinehaxe 14,90 €**

zweierlei Knödel^{1,3} / Dunkelbiersauce / Kartoffelsalat / kleiner Beilagensalat³

Braten können an Sonntagen variieren!