

## Vorspeisen

Speck - Gedeck  
Sauwaldspeck / eingerexter Radi / Nussbutter  
Vinschgerl  
7.2

Hausgemachter Hummus  
Paprika / Garlic Naan  
6.8

Burrata  
Tomatenvielfalt / Basilikum / Pinienkerne  
15

Carpaccio vom Innviertler Jungstier  
Rucola / Parmesan / Pinienkerne  
14.9

## 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
- San Marzano Tomatensuppe

Basilikumöl / Ciabatta mit Oliventapenade

7

# Klassiker

- Wiener Schnitzel vom Strohschwein

Petersilerdäpfel / Salat / Preiselbeeren

19.8
- Filet vom Innviertler Jungstier (200 g)

Röstgemüse / Steakpommes / Jus

38 €
- Forelle „Müllerin“ Grätenfrei

*(aus den Kalkalpen)*

Petersilerdäpfel / Mandel - Knoblauchcrunch / Salat

21

# Eierschwammerlzeit

- Kurzgebratener Eierschwammerlrostbraten

Eierschwammerl / Kartoffelstampf

26
- Gebratenes Wolfsbarschfilet

Eierschwammerlrisotto / Rucola / Parmesan / Schmortomaten

24
- Eierschwammerlrisotto

Rucola / Parmesan / Schmortomaten

19

# Dessert

- Schokobrownie

Salzkaramell / Vanilleeis

8.5
- Topfencreme

Marille / Erdnuss

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
- Surf `n Turf Salat

Rosa Rinderrücken & 2 St. Black Tiger Garnelen  
Blattsalate / Rucola / Balsamico Dressing / Chimichurri

19.90
- 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

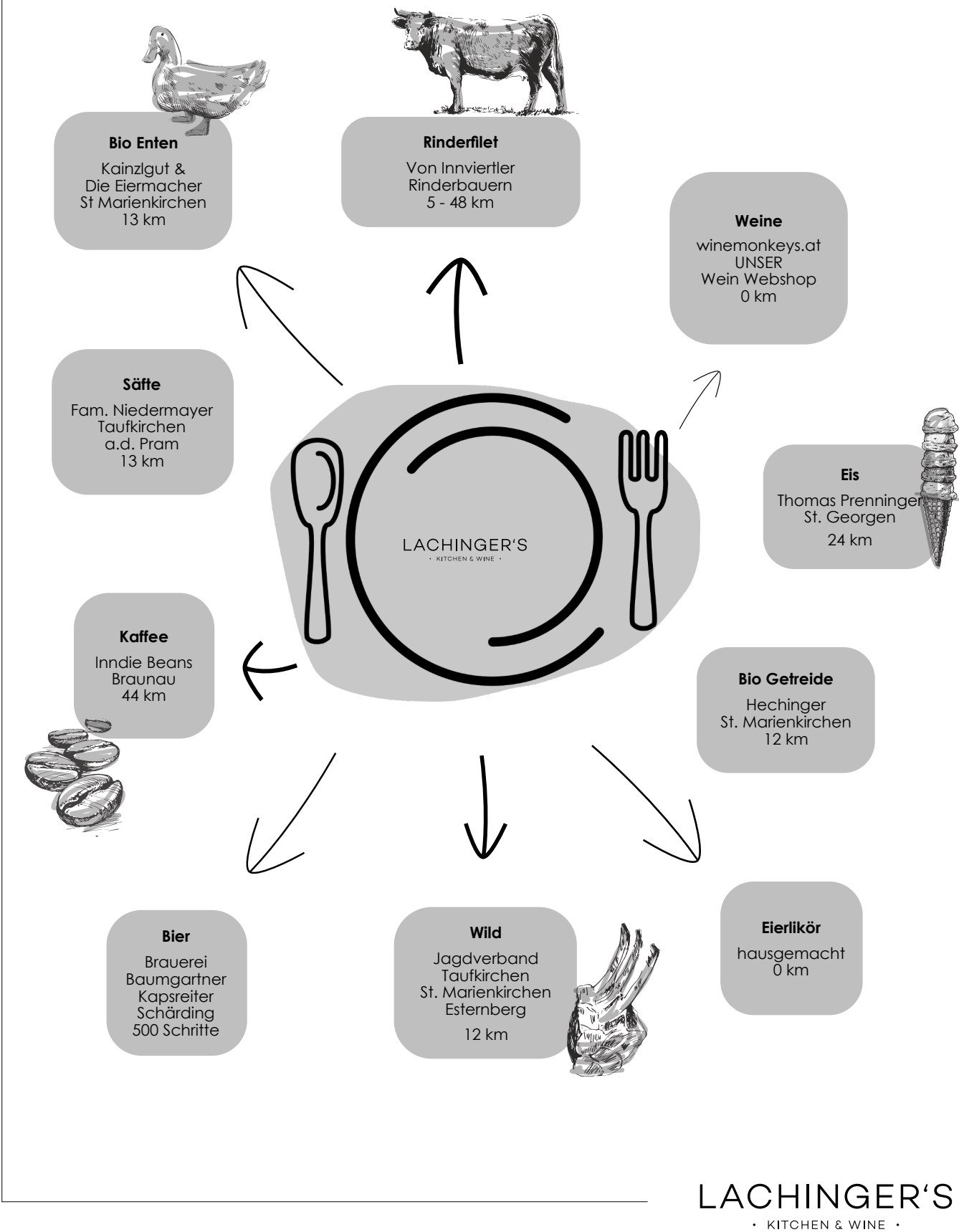
- Vinschgerl

(Getreideschmiede Riedau)

2
- Sauerteig Oliven Brot

2.90
- 

wo's Innviertel auf den Tisch kommt



# Glasweise

## Aperitif & Spritz

Tipp!



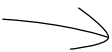
**Winzersekt Chardonnay blanc de blanc**  
Weingut Kurt Angerer  
0,1 l / 6,5

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 weiss TEMENT**  
Verjus, Tonic, Soda, Zitrone  
Oder  
**SPARKLING TEA 0,0% Verjulee**  
BioWeingut Schmidl  
5,5

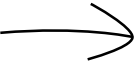
JOJO Spritz  
Reisetbauer Roségin Aperitif/ Grapefruit Limo 6,9

Aperol Prosecco 6,9

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

Wildberry Lillet Spritz  
Wildberrytonic/ Lillet / Soda 6,9

„Jeder Schluck schmeckt...“



## Weißwein

Grüner Veltliner „**Spitzer Graben**“ 2023  
Weingut Rixinger, Wachau  
5.5

Riesling Federspiel Terrassen  
2024 Domäne Wachau  
5,5

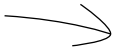
Muskateller 2023  
Weingut Maitz, Südsteiermark  
5.5

Chardonnay 2023  
Weingut Müller, Klösch  
5,5

Gemischter Satz  
Weingut Parzer 2024  
5

Rosé Federspiel 2024  
Weingut Gattinger, Wachau  
5,5

Tipp!



**Blaufränkisch Hochberg 2021**  
Juliana Wieder, Neckenmarkt  
5.5

Zweigelt Reserve 2020  
Weingut Salzl, Burgenland  
6

Cuveé „Maestro“ 2020  
Weingut Silvia Heinrich  
6.5

## Rosé

## Rotwein

# Flaschenweine Tipps

## Weißwein

Grüner Veltliner, Federspiel, 2022  
Weinhauerei 378, Wachau  
42

Gelber Muskateller, Gebietswein, 2022  
Wolfgang Maitz, Südsteiermark  
30

Sauvignon Blanc, Kalk & Kreide, 2023  
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, 2021  
Johann Donabaum, Wachau  
65

## Rosé

Rosé Zweigelt, 2023  
Weingut Bründlmaier, Kamptal  
27

Ultimate Provence, 2021  
Rosè de Provence, France  
40

## Rotwein

Blaufränkisch 2018 „Wine Monkeys“  
Uwe Schiefer, Südburgenland  
30

Zweigelt, Bienenfresser, 2020  
Weingut Pitnauer, Carnuntum  
38

Merlot, 2020  
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 Bräu Zwickl**  
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

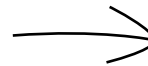
Baumgartner Radler  
0,3 l / 4.6 0,5 l / 5.2

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