

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

„zuvirt, 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

Hauptspeisen

- Hühnerbrust Suprême

Schwarzfederhuhn - Lable Rough

Fregola Sarda / Ratatouille

22
- Mediterrane Fischvariation

(Branzino / Pulpo / Garnele)

Fregola Sarda / Ratatouille

24
- Gnocchi „Caprese“

Tomatenragout / Basilikum / Rucola / Parmesan

Vegi 16.5

mit Garnelen 22.5

mit Burrata 19.5

Dessert

- Halbflüssiger Schokokuchen

mit Vanilleeis

8.5
- Hollerblütenparfait

Himbeere / Zitronengel

8

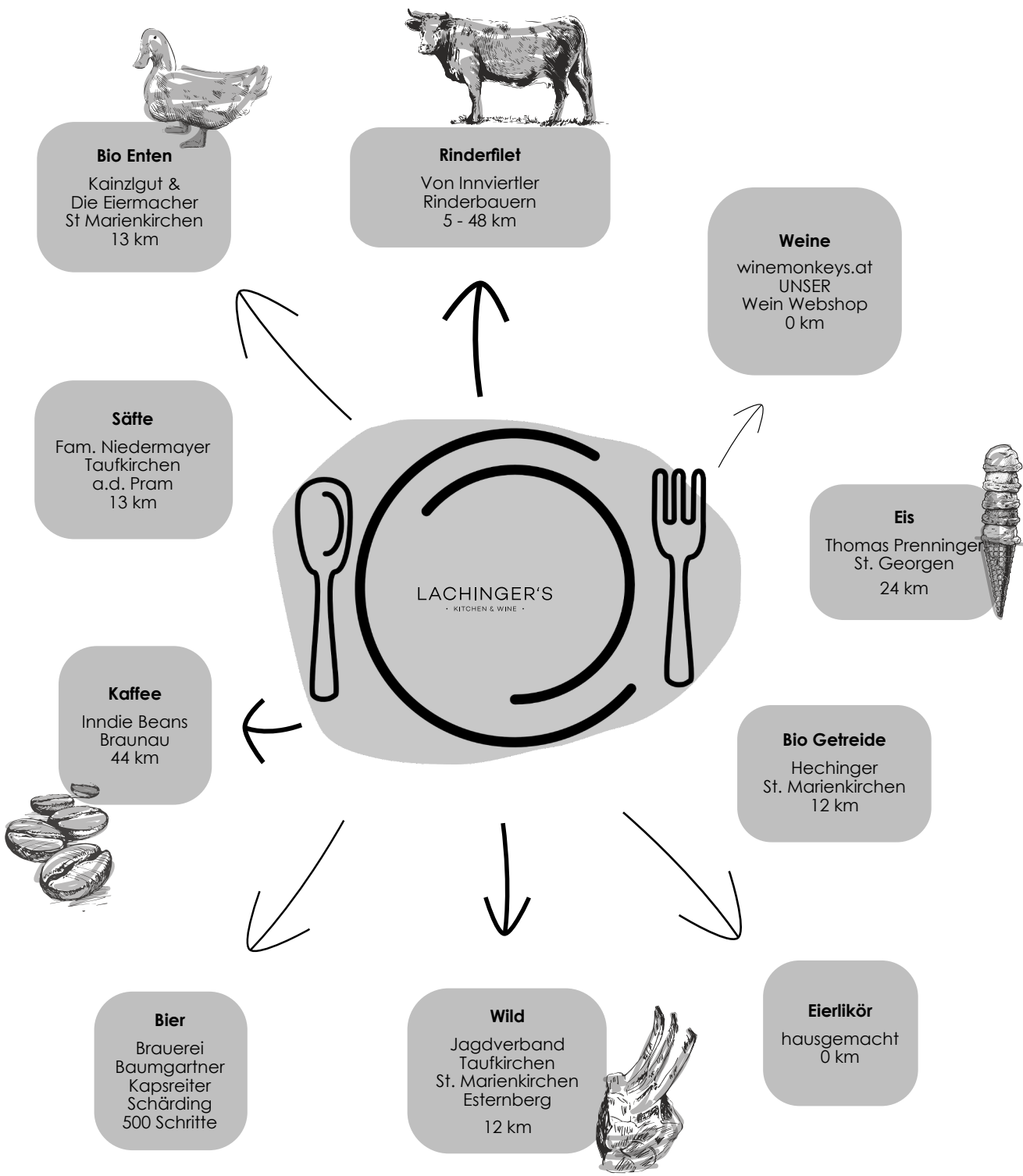
Salat

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
Rinderfiletspitzen & 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
-

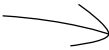
wo's Innviertel auf den Tisch kommt



Glasweise

Aperitif & Spritz

Tipp!



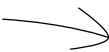
Winzersekt Chardonnay blanc de blanc
Weingut Kurt Angerer
0,1 l / 6,5

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
VERJUS Spritz rosé
Weingut Steininger
5,5

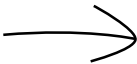
JOJO Spritz
Reisetbauer Roségin Aperitif/ Grapefruit Limo 6,9

Aperol Prosecco 6,9

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

Wildberry Lillet Spritz
Wildberrytonic/ Lillet / Soda 6,9

„Jeder Schluck schmeckt...“



Limoncello Spritz
Limoncello/ Prosecco/ Soda 7,2

Grüner Veltliner, **„Landesgartenschauwein“** 2024
Tom Dockner , Traisental
5.5

Riesling Graacher
2021 Dr. Loosen, Mosel
6,9

Muskateller 2023
Weingut Maitz, Südsteiermark
5.5

Chardonnay
Weingut Müller, Klöch
5,5

Gemischter Satz
Weingut Parzer 2024
5

Rosé Federspiel 2023
Weingut Gattinger, Wachau
5,5

Blaufränkisch Hochberg 2021
Juliana Wieder, Neckenmarkt
5.5

Zweigelt Reserve 2020
Weingut Salzl, Burgenland
6

Cuveé „Maestro“ 2020
Weingut Silvia Heinrich
6.5

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 Zweigelt, 2023
Weingut Bründlmaier, Kamptal
27

Ultimate Provence, 2021
Rosè de Provence, France
40

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

Rosé

Rotwein

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

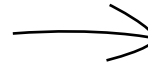
Baumgartner Radler
0,3 l / 4.6 0,5 l / 5.2

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