

Werte Gäste:

Unser größtes Augenmerk legen wir auf Qualität und damit auch verbunden auf die Herkunft unserer Produkte. Es ist für uns äußerst wichtig, dass wir nachvollziehen können, aus welchem Betrieb und unter welchen Umständen die von uns verarbeiteten Lebensmittel hergestellt wurden. Deshalb versuchen wir auch in Zukunft, die von uns verarbeiteten Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferantenliste:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch:

Fleischerei Schirnhofer in Kaindorf/Stmk. mit garantiertem Fleisch aus der
Fleischerei Aichinger in Bad Mitterndorf
Waldauer Stefan, Bad Aussee (Kalbfleisch)

Lammfleisch:

Bauernhof König in Bad Aussee

Erdäpfel:

Peter Schweiger in Aigen

Brot & Gebäck:

Backen wir selbst

Fruchtsäfte:

Bio-obst Mairinger Obsthof

Gemüse & Salate:

garantiert aus österreichischer Produktion

Lammerer-Goschnhof in Irnding

Tilsiter-Bergkäse:

Fam. Pötsch (Hüttstädter) in Aigen

Teigwaren (Nudel)

Fam. Huber in Irnding

Mehl/Roggenmehl:

Fam. Lammerer-Goschnhof in Irnding

Alkoholfreie Getränke

0,30 l Apfel; Orange; Multivitamin; Johannisbeere	€ 4,00
0,30 l Zwetschke	€ 4,00
0,30 l Rote Traube	€ 4,00
0,30 l Marille	€ 4,00
0,30 l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30 l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50 l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50 l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60
0,5 l Hausgemachtes Zitrone-Kracherl (Sirup Soda, Zitrone, Minze)	€ 4,60
0,5 l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 4,50
0,3 l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 3,40
0,5 l Hausgemachtes Holler-Wasser	€ 4,30
0,3 l Hausgemachtes Holler-Wasser	€ 3,20
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

Aperitif

Campari- Orange	€ 5,80
Campari- Soda	€ 5,30
1 Glas Perlspiel - Kolkmann	€ 5,50
1 Glas Rose Frizzante - Seher	€ 5,50
1 Glas Schilcher Frizzante - Klug	€ 5,50
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	
Stin Styrian Dry; Bulldog London Dry Monkey 47 oder Malfy Gin Rosa mit Fl. Tonic	€ 13,00

Offene Rot-Weine

Zweigelt - Kerschbaum	1/8	€ 6,30
Blaufränkisch - Kerschbaum	1/8	€ 6,30

Offene Weiß-Weine

Welschriesling - Sabathi	1/8	€ 5,50
Grüner Veltliner - Mehofer	1/8	€ 5,50
Chardonnay - Hebenstreit	1/8	€ 5,50

Trummer Bier vom Fass

Pils/ Radler 0,3l		€ 4,10
Pils/ Radler 0,5l		€ 5,10
Pfiff		€ 3,30
0,3l		€ 4,20
0,5l		€ 5,10
0,3 Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche		€ 4,20
0,5 König Ludwig Weizenbier		€ 5,10

Heimische- Regionale Schnäpse

2 cl Zirbe	€ 3,50
2 cl Grappa	€ 6,90
2cl Roabirne Kerschbaumer	€ 4,50
2 cl Apfel im Eichenfass Kerschbaumer	€ 4,90
2cl Vogelbeere Kerschbaumer	€ 7,50
2cl Spending Kerschbaumer	€ 4,50
2 cl Kirschlikör	€ 3,50
2cl Obstler	€ 3,30
2cl Marille	€ 3,50
2 cl Williamsbirne	€ 3,50

Vorspeisen

Bunter Blattsalatteller mit Kernöl	€ 6,50
Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Dillsenfssauce, Zupfsalat und Knopfsemmerl	€ 13,90
Marinierter Schafkäse mit Kräutervinegrette	€ 10,90
Tafelspitzsülzchen in Kernöldressing mit kleinem Salatbouget	€ 10,80
Beef-Tartare (klassisch) an marinierten Zupf-Salat, mit hausgemachtem Toastbrot	€ 19,90

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Obershaube und Weißbrotcroupons	€ 7,50
Cremsuppe vom der „Blumauer Tomate“ mit Gin-Obershaube und gerösteten Weißbrotschips	€ 7,50
Kräftige Rindsuppe mit mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 5,60

Vegetarische Hauptspeisen

- Spaghetti in Bärlauchrahmsauce,
mit buntem Gemüse und Asmonte (steir. Parmesan) € 16,90
- Überbackene Spinatknödel
in Bärlauchrahmsauce, mit jungem Gemüse und Asmonte € 16,90
- Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
an geschmolzenen Kirschparadeiser € 18,90
- Bunte Salatbowl mit Hausdressing
mit gebackenem Sellerieschnitzerl
oder gebratenen Hühnerbruststreifen
mit Sellerieschnitzerl € 18,90
mit Hühnerbrust € 19,90
- Weißweinsrisotto mit buntem Sommergemüse
an geschmolzenen Kirschparadeiser und Asmonte € 18,90

Unsere Klassiker

Rosa gebratenes Rindsfilet vom Salzkammergut-Rind mit Kräuterbutter,
auf Paprikagemüse und Sauerrahmerdäpfeln

150 g € 28,50

200 g € 37,90

Gebratenes Saiblingsfilet aus der Fischzucht Kainisch
auf Rahmmangold und Polentanockerln

€ 23,90

Hinterberger Pfandl

(Gebratene Schweinsfiletscheiben in Speck-Zwiebelsauce
mit Butternockerln)

€ 21,20

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten,
serviert mit mitgebratenen Erdäpfeln

vom Kalb € 23,90

vom Schwein € 15,90

Feiner Grillteller

Gegrilltes- Rindsfilet, - Schweinsfilet und-Maishendlbrust,
mit Kräuterbutter, Paprikagemüse und Sauerrahmerdäpfel

€ 26,90

Feines Rehragout

in Zweigeltsauce, mit Bärlauchnockerln und Preiselbeeren

€ 22,90

Dessert

Creme Brûlée mit frischen Beeren und Schlagobers	€ 10,90
Dunkles Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel, mit frischen Beeren	€ 9,90
Zitronenschaumnockerln auf Erdbeersalat mit Schlagobers	€ 9,90
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus	€ 13,50
Marillenpalatschinke (mit hausgemachter Marillenmarmelade)	€ 3,20
Eispalatschinke mit hausgemachtem Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 7,50
Hausgemachtes Sorbet/ Eis Mango, Erdbeere, Zitrone, Schokolade oder Campari-Orange	
1 Kugel	€ 2,10
mit Prosecco	€ 5,10

Allergen-Information:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

