

Kalte Speisen und Salate, als Vorspeise, für den kleinen Hunger oder für Zwischendurch:

Pinzgauer Bierkäse (A, G) € 5,90

Eine deftige Scheibe der alpinen Spezialität, im Haus gereift, im Körberl serviert.
Wir servieren ein feuchtes Handreinigungstuch dazu.

Portion Bierradi (A, G) € 4,90
mit Schnittlauch-Grammelschmalz-Brot

Heimisch-traditionelle Essigwurst (A, O) € 6,90
Speckknacker vom Hauer aus Lochen, in Marinade mit viel frischem Zwiebel,
Paprika und Brot aus'm Körberl

„Großer Drautaler Salatteller“ (A, G, E, L, M, N) € 13,90
gemischtes Gartengrün mit reichlich Gemüse, sautierten Pilzen und Kärntner Rohschinken
Sesamdressing. Gebäck anbei

„Krabben-Ciabatta“ (A, B, C, E, G, M, R) € 10,90
Eine mediterran-asiatische Fusion. Mit Limetten-Mayonnaise, Wasabi und Ingwer anbei.
Wir verwenden frisch aufgebackenes Reinweizenzehl-Brot

„Sacher“-Spezial-Würstel (scharf) (A, E, L, O) € 5,90
von unserem Haus- und Hoffleischer Hauer aus Lochen, in Gulaschsaft, mit Brot

Suppen:

Waldviertler Erdäpfel-Specksuppe (A, L) € 4,90
kräftig-deftige, absolut nicht vegetarische Suppe in der großen Schale serviert
(z.B. mit Kernöl, Chili oder dgl. "personifizierbar" - einfach beim Service ordern)

Alt Wiener Suppentopf (A, C, F, L) € 6,50
mit reichlich Einlage wie Wurzelgemüse, Teigwaren und würfelig geschnittenem Rindfleisch

Ein weiteres Angebot zu unseren Suppen finden Sie als „catch of the day“
mit Kreide an die Holzverkleidung der Wände geschrieben!

Hauptspeisen:

- „*Udon-Pasta*“ (vegetarisch) (A, C, F, O) € 10,90
fernöstliche Reinweizennudeln mit Bambussprossen, Ingwer, Junglauch und frischem Paprika
- Rosa gebratene Barbarie-Ente* (A, C, G, O) € 16,90
mit Rotkraut-Knödel-Lasagne und Feigen in Rotweinglace
- „*Flachgauer Feinstes*“ (A, G, L, M, O) € 14,90
in OBERTRUMER ORIGINAL (naturtrübes Starkbier) gedünstete Schweinebackerl mit Stampfkartoffeln und Brokkoli
- „*Authentisch Salzkammergut*“ (A, G, L, O) € 21,90
gebratenes Filet vom Ausseer Saibling, auf herbstlichem Kürbis-Polenta und glacierten Maroni
- Gnocci „Ticinese“* (vegetarisch) (A, C, G, H, M, P) € 11,90
Gnocci mit Babyspinat, in brauner Butter geschwenkt, mit herzhaftem Gorgonzola überbacken und mit Cashewkernen garniert
- Ungarisches Saft-Gulasch* (A, C, G) € 12,90
mit Butterspatzen
- Wiener Schnitzel vom Rosé-Kalb* (A, C, G) € 17,90
von nachweislich artgerecht gehaltenen und in schonender Weise geschlachteten Tieren, in Butterschmalz gebacken, mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeermarmelade serviert

SOMETHING SPECIAL: (A, C, G) pro Person € 10,90
Knoblauch-Ripperl, ab 4 Personen, auf VORBESTELLUNG
Bratl mit Stöcklkraut und Beilagen, ab 6 Personen, auf VORBESTELLUNG

Alle Preise inkl. aller Steuern. Leider können wir nicht über EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Steaks:

Für unsere Steaks verwenden wir bestes Rindfleisch vom Hauer Fleischhacker, dem Metzger unseres Vertrauens aus Lochen. Alle unsere Steaks werden am Grill scharf angebraten und im Ofen nach Ihrem Wunsch vollendet!

Filet-Steak

Das feinste Stück, ganz ohne Fett.

150 g (Lady size)	€ 22,50
250 g	€ 31,50
400 g	€ 44,50

Rib Eye Steak

Das geschmackvollste aller Steaks, mit Muskelfett zart durchzogen.

300 g	€ 27,50
-------	---------

Entrecôte

Schnitte von der Beiried, mit aromatischem Fettrand

200 g	€ 17,90
300 g	€ 24,00

2 Beilagen und 1 Sauce (im Preis inkludiert) servieren wir nach Wahl.

Gerne überlassen wir die Auswahl der Beilagen zu unseren Steaks Ihrem persönlichen Geschmack. Auch eine individuelle Zusammenstellung ist natürlich möglich. Bitte wählen Sie:

Pfeffersauce, Cognac-Rahmsauce (A,P, G)	€ je 1,50	Sautiertes Gemüse(L, G)	€ 2,50
Bratkartoffeln, Petersilkartoffeln (G), Pommes	€ je 2,50	Portion Reis (G)	€ 2,50
Gemischter Salat (L, M, O)	€ 3,50		

Bitte beim Kellner das aktuelle Tagesangebot erfragen!

Frisch geriebener Parmesan (G)	€ 0,30
Portion Preiselbeeren	€ 0,30
Portion Ketchup	€ 0,20
Portion Senf (M)	€ 0,20
Portion Butter (G)	€ 0,30
Korb Brot (A)	€ 2,00
1 Breze (A)	€ 1,30

Alle Preise inkl. aller Steuern. Leider können wir nicht über EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Surf and Turf (B, O)

2 mal 150 Gramm Filetsteak mit gegrilltem, ganzem Bahamian Lobster Tail

Auf alle Fälle für 2 Personen ausreichend

€ 72,00

Beef Tartar „k.u.k. Hofwirt“ (A, M)

Frisch, von Hand gehackt und somit strukturiert, fein vorgewürzt, mit Olivenöl.

Große Gewürzmenage für die Zubereitung für Ihren persönlichen Geschmack.

Mit Toastbrot serviert.

Als besonderer Vorschlag des Hauses gilt:

getoastetes Roggenbrot von der Grabenmühle in St. Wolfgang

kleine Portion: € 19,50

als Hauptspeise: € 27,90

Zum Nachtisch: (vegetarisch)

Schoko-Mousse mit Beeren-Röster (G, F, H)

€ 7,50

Kleine, internationale Käsevariation (A, G, O)

kleine Portion: € 12,50

als Hauptspeise: € 23,50

Tages-Desert auf Empfehlung

beim Service erfragen oder weiß auf schwarz von der Holz-Lamperie ablesen!

Der k.u.k. Edel-Kaiserschmarrn (A, C, G, O)

Unser Küchenchef kann das so gut, wie jeder gute Koch auch. Er besteht aber darauf, den Schmarrn im Ofen, und nicht wie einen Hüttenschmarrn, in der Pfanne auf der Platte zu garen. Das macht auch Sinn - er geht dann schön auf, wird leicht und flockig und ist einfach ein Genuss!

Unsere Platten sind dafür auch nicht geeignet - aus Abwärme-Gründen müssen wir nämlich auf Inductions-Platten kochen. Und unser Ofen ist nicht einfach ein Backrohr sondern ein - aus Platzgründen- viel zu kleiner "Konvektomat", in dem alle Speisen, die nicht auf Inductionsplatten gemacht werden, gefertigt werden.

Eine Kaiserschmarrnpfanne blockiert diesen Ofen eine halbe Stunde lang(!) ...das erzeugt richtig Stress und kann erst in Angriff genommen werden, wenn alles andere erledigt ist.

DESWEGEN EMPFEHLEN WIR UNSEREN MEGA-KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER ODER APFELMUS AUSDRÜCKLICH NICHT!

AUSSER:

- Sie sind Masochist und warten gerne - und wenn's 2 Stunden sind!
- Es ist Ihnen egal, was das Desert kostet (man kann das natürlich auch als Hauptspeise ansehen)!
- Sie haben Freude daran, Köchen, die Sie wahrscheinlich nicht einmal kennen, Probleme zu bereiten!
- Sie waren schon einmal hier - und haben die Prozedur schon mitgemacht und wissen, warum sie ihn wollen!

Preis für eine Pfanne voll (sollte wenigstens für 2 Personen genügen)

€ 24,00