



k.u.k. Hofwirt

Innerstädtische Gastwirtschaft
zu Ischl



k.u.k. Hofbeisl

Bar & Lebensbühne
zu Ischl

Alt Wiener Suppentopf

Mit reichlich Wurzelgemüse, Teigwaren und
gekochtem Rindfleisch

(A,C,F,G,L)

€ 6,90

Klare Rindsuppe

Wir sind auf unsere *Kaspressknödel* sehr stolz! Die finden sogar mediales Echo,
sind natürlich frisch von unserer Therès zubereitet und kurz vor'm servieren in
die Suppe gelegt.

(A,C,F,G,L)

€ 5,50

Heimisch - traditionelle - Essigwurst

Speckknacker vom Hauer aus Lochen, in Marinade mit viel Zwiebel, Paprika und
Brot aus dem Körberl

(A,H,M,O)

€ 6,90

„Sacher Special - Würstel (scharf)“

Von unserem Haus- und Hofmetzger Hauer aus Lochen,
in Gulaschsaft, mit Brot

(A,H,L,M,O)

€ 5,90

Wir möchten Ihrem individuellen Geschmack keinesfalls vorgreifen!
Auch liegt uns fern, die wunderbaren Aromen und Geschmäcker unserer natürlichen Ingredienzien in den Salaten zu überdecken.
Darum liefern wir Ihre Salate knackig frisch, UNMARINIERT und ganz ohne Dressing zu Ihnen an den Tisch.
Sie finden am Tisch erstklassiges Olivenöl, auf Wunsch auch steirisches Kernöl, Balsamico, Salz und Pfeffer zum "Selber-Anmachen".
Viel Vergnügen und guten Appetit!

Fisch und Brot fast wie in Kana

Selbstgemachtes Focaccia (Hefeteig-Fladenbrot)
mit gebeiztem Fisch nach Tagesangebot.

(A,C,D,F,G,L)

€ 11,90

Feld, Flur, Wiese und Gewässer

Großer bunter Salatteller mit allerlei Gemüse der Saison,
gerösteten Nüssen, Fetakäse und Oliven

(A,D,G,H,M)

€ 13,90

Oder:

Großer bunter Salatteller mit allerlei Gemüse der Saison
mit hausgemachten Kaspressknödel

(A,F,G,H,M)

€ 14,90

Stadt - Land - Fluss - See

Gebratenes Filet vom Ausseer Saibling,
DAS absolute Spitzenprodukt aus heimischen Gewässern,
auf cremigem Eierschwammerlrisotto-Risotto

(A,D,L)

€ 24,90

Ungarisches Saftgulasch

Mit Butterspatzen
(A,C,G,L)
€ 14,90

*Und weiter geht's mit dem Fernweh. Dabei wächst alles was wir da drin'
verpacken in Europa!*

Wie in Pisa Rom Siena oder Palermo

Ein Turm aus Spaghetti, mit Cherrytomaten,
Junglauch, Kräutern und Knoblauch.
Mit einem „Hut“ aus geriebenem Parmesan.

Auf jeden Fall vegetarisch € 12,90 (A,G,L) oder
mit Huhn € 14,90 (A,G,L)

Frag doch wieder den Inder

Gemüsecurry mit Basmatireis. Mit Sicherheit vegan!
(E,F,L,N,O)
€ 13,90

Huhn oder [Hendl] / Ente oder [Ant'n]

Gebratene franz. Maishendlbrust oder gebratene Entenbrust von ebendort,
auf Süßkartoffel-Püree und sautiertem Gemüse
(A,C,F,G,O)
€ 16,90

Wiener Schnitzel vom Rose Kalb

Von nachweislich artgerecht gehaltenen
und in schonender Weise geschlachteten Tieren.
Serviert mit La Ratte-Petersilkartoffeln und Preiselbeermarmelade.
(A,C,G)
€ 19,90

*Da wir ja schon ganz schön bekannt sind für unsere Steaks
haben wir folgendes für Euch!*

Filet - Steak

Das feinste Stück, ganz ohne Fett
150 g € 27,50 (Lady size)
250 g € 34,50
400 g € 47,50

Rib - Eye - Steak

Das geschmackvollste aller Steaks,
mit Muskelfett zart durchzogen
300 g € 32,90

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 Eurem Wunsch vollendet!

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:

Hausgemachter Jus (G,L,O) € 2,00
Rahmsauce (G,L,O) € 2,00
Sautiertes Gemüse (L,G) € 2,50
Bratkartoffel, Petersilkartoffel, Pommes (G) € je 2,50
Portion Reis (G) € 2,50
Gemischter Salat (C,L,M,O) € 3,50
Breze (A) € 1,30
Biozitrone € 1,00

Zuckermäuse

Schokotörtchen und Amaretto-Parfait garniert mit Beeren

(A,C,G,)

€ 8,90

Bitte schaut auch in unsere *Kuchen витrine*.

Wir haben da einiges, was wir nicht vor Euch verstecken wollen!

Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung

Auf Vorbestellung:

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

Beef Tartar „h. u. h. Hofwirt“

bitte ruft uns ein paar Stunden vorher an, dann können wir uns darauf vorbereiten.

Rippchen und Schweinsbraten

bitte gebt uns hier ein paar Tage Vorlaufzeit.
Den Schweinsbraten haben wir weiterhin jeden Sonntag frisch aus dem Ofen.