

## Vuaspeis`n und Solodkreationen

<b>Bief tartar vom Styria Beef Filet</b>	<b>125g/250g</b>	<b>€19/€ 36</b>
Stundenei/Dijon-Senf Mayonnaise/Butta/Toast		
<b>Sparglsuiz</b>		<b>€13</b>
Beiztes Saiblingsfile/ Vinaigrette		
<b>„Wirtskultur Frühlings-Bowl“</b>		<b>€ 15</b>
Blattsalate/Zootweizn/Greana Spargl/Kürbiskern-Ö/Fetakas		
<b>Kloana/großa g` mischta Solod</b>		<b>€ 6/€10</b>
<b>Kloana /Großa Blottsolot</b>		<b>€ 5/€ 8</b>
<b>Erdäpfi- oda Erdäpfi-Gurksolod</b>		<b>€ 6</b>
<b>Port.Kürbiskernöl</b>		<b>€ 2</b>
Beilogenänderung verrechnen mia		€ 0,50
Broterdäpfi statt Beilag		€ 1,50
Kloana Solod oda Erdäpfisolod.		€ 2,00
<b>Erlachmühlbrot /Gebäck vom Berger Bäck</b>		<b>€ 1,90</b>

## Supp`mkess`l

<b>„Mandseea Hochzeitssupp`m“</b>		<b>€ 7</b>
Fridattn € 5/Griaßnockal € 6/Lebaknedl € 7/Gemüse		
<b>Kaspreßknedlsupp`m</b>		<b>€ 7</b>
<b>Spargl-Krem-Kaputschino mit Ricottanockal</b>		<b>€ 8</b>
<b>„In Wirt sei Fischsupp`m“.</b>	<b>kloa/groß</b>	<b>€12/€20</b>
Kräuter-Knofi-Brot/Gemüse/heimische Fische		

## Wirtskulturelle Klassiker - des gibt's immer.....

**Original Wiener Schnitzel** €28  
vom Kremstaler (OÖ) Mückhoib

**Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl** €20  
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

**Kordon blö** von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €23

Schnitzel werden serwiert mit Preis`lbeer`n/hoiber Zitron

und wahlweise mit

Pommes/Pedasüerdäpfi oda Butterreis

**„Des Wirtskulturelle Bockhendl“ im Körperl** €22  
mit Rahm mariniert/ausg`löst vom Maishendl (Wech/Lavanttal)  
in Kürbiskernpanier/frisch`n Erdäpfisalod/Kürbisernö/frittierten Pedasü

## Ausg`foin`s (Ein bisschen ab der Norm)

**„Willi´s Sparglrostbrodn** vom BIO Jungrind €32  
Heurige Erdäpfi/Sparglsoß/Zwifisoß

**Waldviertler Wüdhendlbrüstl** Sous Vide €25  
Vogelmiere/Veltlinerrisotto/Frühlingsgemüse

**Rumpsteak vom Styria Beef(BIO) 250g/350g** €34/€46  
BBQ Soß/Steakpommes/Kräutabutta/Cäsar Salod

**„Unsa Fischpfandl“** vom Grill €29  
Mondseefische/Blottspinod/ Dü-erdäpfi/Noilly Prat Schaum

## Fia olle Keand`l g`fuatat`n

<b>Wirtskultur-Kasnockn</b> im Pfand serviert	<b>€17</b>
Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl mit stingad`n Berg-Biakas	
<b>Mit Bauchspeck</b>	<b>€19</b>
<b>Hausgmochte Tagliolini</b>	<b>€19</b>
Spargel-Ragu/Büz/ Babyspinod/Parmesan	
<b>Süßerdäpfi-Tofu-Miso-Körri</b>	<b>€17</b>
Pak Tschoi/Sprossn/Koriander/Jasminreis	
Des warad Vegan....oda wia des hoaßt....aso nix vom Vich drin	

## Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl <b>Frankfurta</b> oda <b>Debrezina</b> mit Semmi	<b>€ 6</b>
<b>Wiascht`l mit Soft</b> Oa Gebäck wos wit`s	<b>€11</b>
<b>Willis MÜch-Koibsrhmbeischl Vsp./Hptsp.</b>	<b>€13/€20</b>
Semmiknedl/Essiggurkal/Burgstaller_Zipf	
<b>„Fiakagulasch“</b> vom BIO Jungrind	<b>kloa/groß €13/€20</b>
BIO-Erdäpfi/Wiascht`l/Ei/Gurkerl	
<b>Pikante Krautfleckal</b> mit Speck und grean Solod	<b>€12</b>
<b>Essig-Wuascht</b>	<b>€11</b>
Speegwuascht-Ablinger/Ei/Zwifl/Gebäck	

## Fia unsre Kiddies (wirklich nur für Kinda)

<b>Kloans panierts Hendlschnitzl mit Pommes</b>	<b>€10</b>
<b>Fischstabal</b> söba gmocht	<b>€10</b>
mit Mondseefisch und Erdäpfiisolod	
<b>Spaghettni</b> mit Bolonais und Parmesan	<b>€ 8</b>
<b>Grüwiaschtal</b> mid Pommes	<b>€ 7</b>

*Inkl. Mwst. und Abgaben*

## Siaße Noscherein

<b>Nougat-Griaßknödal</b>	<b>€12</b>
Rhabarber-Kompott/Joghurt-Beereneis	
<b>Zwoalei von da Schokolad</b> im Strudlteigkörperl	<b>€11</b>
Fruchtspiagl/Früchtepotpourie	
<b>Rhabarber-Crumble</b> mit Vanillesoß	<b>€ 8</b>
<b>Eispaladschingn 1 Stk.</b>	<b>€ 9</b>
Wanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`ln	
Frisch g`mochte <b>Butter- Palatschinke</b>	
<b>1Stk./2Stk.</b>	<b>€4/€7</b>
Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella	
<b>Opfi- oda Topfmstrudl</b>	<b>€ 6</b>
Wanillesoß/Porzion Schlogobas/Kugel Eis	€ 3/1,50/1,50
<b>Unsa G`rührter Eiskaffee</b> mit Schlogobers und Hippen	<b>€ 8</b>
<b>Steirer Becher</b>	<b>€ 8</b>
mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis	
<b>Erdbeer-Eis-Coupe</b>	<b>€ 9</b>
Marinierte Garten-Erdbeeren/Vanille-Joghurt-Eis/Schlagobers/ Spekulatius-Crumble	

Schaut's in unsre **Eiskoatn-** Konditorei vom Lohmaier\_Oberalm