

## Vuaspeis`n und Solodkreationen

<b>Bief tartar vom Styria Beef Filet</b>	<b>125g/250g</b>	<b>€19/€ 36</b>
Dijon-Senf-Soß/Vogalsalod/Toast/Butter		
<b>Karpatschio vom Múchkoib</b>		<b>€ 16</b>
Eingelegte Artischocken/Kapern/Grana Padana/Salatbuke		
<b>Blattsalate mit gegrillten Sonnen-Put`nstreif`n</b>		<b>€ 18</b>
Pomodori-secchi/Oliv`n/Zukini		
<b>Kloana/großa g`mischta Solod</b>		<b>€ 6/€10</b>
<b>Kloana /Großa Blottsolot</b>		<b>€ 5/€ 8</b>
<b>Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurknsolod</b>		<b>€ 6</b>
<b>Gurk`n,-,Kraut-,Paradeisasolod</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>Erlachmúhlbrot /Gebäck vom Berger Bäck</b>	<b>€ 1,50/€ 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>Steirische Rahmsupp`m mit Erdäpfi/Kümme/Krutos</b>		<b>€ 7</b>
<b>„In Wirt sei Fischsupp`m“.</b>	<b>kloa/groß</b>	<b>€12/€20</b>
Kräuter-Knofi-Brot/Gemüse/heimische Fische		

## Wirtskulturelle Klassiker

**Original Wiener Schnitzel** €27  
vom Kremstaler (OÖ) Mückhoib

**Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl** €19  
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

**Kordon blö** von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €22

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)

**Kocht`s BIO Rindfleisch in da Rindssuppm** €25  
Rahmfisoin/Rösterdäpfi/Schniedlauchsoß/Opfikre/Wurzlwerk  
(Burgstaller/Zipf)

**„Des Oid-wiener Blunz`ngrest`l“ im Reindl serwiert** €19  
Mit Äpfi/Lauch/Röstzwifi/Blottsolod/Bauernblunz`n Ablinger-Oberndorf

**Kotlett vom Mostviertler Duroc Schwein** €21  
Thymiansafterl/Ingwerkraut/Grammeknedl  
(Wiesbauer Gourmet/Sitzenberg-Reidling)

**Rumpsteak vom BIO Jungrind 250 g/350 g** € 33/€ 42  
BBQ Soß/Steak-frites/Kräuterbutter/Ceasar Salad  
(Burgstaller Zipf)

## Frische heimische Fisch fischt.....

**Almtaler Boch-Saiblingsfile** €28  
 Rote Linsen/Pak Tschoi/Rosmarinerdäpfl

**Riesngarnön vom Grill in Ingwer/Tschilli** €29  
 Wokgemüse/Mango/Jasminreis

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

**Wirtskultur-Kasnockn** im Pfand serviert €17  
 Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl mit stingad`n Berg-Biakas

**Mit Bauchspeck** €19

**Haundg`mochte Gnocchi mit Kürbiskernen** €16  
 Raditschio/Fisoin/Oraunsch`n/Schofkas

**Nasi Goreng** € 15  
 Tofu/Sprossen//Cashew-Nüsse/Knackgemüse  
 Des warad wegan oda wia des hoasst.....aso nix vom Viech drin

## Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl **Frankfurta** oda **Debrezina** mit Semmi € 6

**Wiascht`l mit Soft** Oa Gebäck wos wit`s €11

**Mario`s MÜch-Koibsrähmbeischl** Vsp./Hptsp. €13/€20  
 Semmiknedl/Essiggurkal/Burgstaller\_Zipf

**„Fiakagulasch“** vom BIO Jungrind kloa/groß €12/€19  
 BIO-Erdäpfi/Wiascht`l/Ei/Gurkerl

## Jaus`n

**Riesen-Grammi-Schmoizbrot** € 9  
 Zwifi/Paprika/Garnituren

**Käseteller (5 Sorten) kloa/groß** € 10/€ 17  
 Feigensenf/Weintrauben/Nüße/Butter/Holzofenbrot Erlachmühle

## Siaße Noscherein

**„Unsa Griaßschmoan“** karamellisiert €12  
 Zwetschg`nrösta/Zimteis

**Krem Brûlee von der weißen Cuvertür** €10  
 Oraunsch`n-Ragu/Minzpesto

**Eispaladschingn 1 Stk.** € 8  
 Vanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`ln

Frisch g`mochte **Butter- Palatschinke**  
**1Stk./2Stk.** €4/€7  
 Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella

**Opfi- oda Topfmstrudl** € 6  
 Wanillesoß/Portion Schlogobas/Kugel Eis € 3/1,50/1,50

**Unsa G`rührter Eiskaffee** mit Schlogobers und Hippen € 8

**Steirer Becher** € 8  
 mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis