

Vuaspeis`n und Solodkreationen

Bief tartar vom Styria Beef Filet	110g/220g	€19/€ 36
Buttertoast / Einglegtes Gmias / Stundn-Ei		
Vitello „Marktplatz 9“		€17
Rosa Ruckn von da Wüdsau / Räucherfisch-Soß / Kapernbeeren / Zitronenfile / Solodbukee		
„Wintersalat“		€22
Glasiertes Kalbsbries / Brodane Büz / Kürbiskern		
Kloana / große g`mischta Solod		€ 7/€12
Kloana / Große Blottsolot		€ 6/€ 10
Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurknsolod		€ 7
Port.Kürbiskernöl		€ 2
Beilogenänderung verrechnen mia		€ 0,50
Broterdäpfi statt Beilag		€ 1,50
Kloana Solod oda Erdäpfisolod.		€ 2,00
Erlachmühlbrot /Gebäck vom Berger Bäck		€ 2,00

Supp`mkess`l

„Mandseea Hochzeitssupp`m“		€ 8
Fridattn € 7 / Griaßnockal € 7 / Lebaknedl € 8 / Gemüse		
Kaspreßknedlsupp`m		€ 9
Karottn - Ingwer - Suppm		€ 9
mit Kokosmüch und Frühlingsröllchen		
„In Wirt sei Fischsupp`m“.	kloa / groß	€13/€24
Kräuter-Knofi-Brot / Gemüse / heimische Fische		

Wirtskulturelle Klassiker - de gibt's immer.....

Original Wiener Schnitzl **€30**
 vom Kremstaler (OÖ) Mückkoib

Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl **€24**
 von der Innviertler Sau (Burgstaller / Zipf)

Kordon blö von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) **€25**

Senioren-Schnitzl (oda die es noch werden woin) **von da Sau** **€18**

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

Pommes / Pedasüerdäpfi oda Butterreis

„Des Wirtskulturelle Bockhendl“ im Körperl **€25**
 mit Rahm mariniert / ausg`löst vom Maishendl (Wech / Lavanttal)
 in Kürbiskernpanier / frisch`n Erdäpfisalod / Kürbisernö / fritierten
 Pedasü

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

Geschmorde Stötzn vom Lamm **€30**
 Kremiga Wirsing / Erdäpfi-Röstzwifi-Stampf / Zweigelt-Thymiansoß

Maishenderlbrüstl in Spinod-Büz-Fülle **€27**
 Hendlglace / Süßerdäpfi-Gnocchi / Gemüsepotpourrie

Fasanenbrust im Lardo-Mantel **€31**
 Bochanes Koibsbries /
 Cremiges Linsen-Gemüseragout / Erdäpfiknödl

Rump Steak vom Styria Beef **250g/350g** **€36/€49**
 Steak frits / Caesar Solod / BBQ Soß / kloans Gemüse / Kräutabutta

BIO Rindfleisch vom Burgstaller in Zipf/ Schweinefleisch aus dem Innviertel/ Milchkalb aus dem Kremstal
 Wir verwenden ausschließlich Österreichische Fleischprodukte mit höchster Qualität von bevorzugt regionalen Anbietern

Frisch gefischt

Kross Brodanes Laxforönfile €30
 Chorizo Schaum / Hausgmochte Tagliolini / Lauchragout

Fia olle Keand`l g`fuatat`n

Wirtskultur-Kasnockn im Pfandl serviert €18
 Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl
 mit stingad`n Berg-Biakas / Röstzwifi / Schniedlauch
Mit Bauchspeck €20

Schwarzwurzeln in Tempura €19
 Rods Thai-Körny / Blottspinod /Sprossn
 Des warad Wegan....oda wia des hoaßt...aso nix vom Viech drin!

Krautfleckal ala Chef €15
 Sauarahm / Greana Solod

Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl **Frankfurta** oda **Debrezina** mit Semmi € 7

Wiascht`l mit Soft Oa Gebäck was wit`s €12

Christians MÜch-Koibsrähmbeischl Vsp./Hptsp. €14/€23
 Semmiknedl / Essiggurkal / Burgstaller_Zipf

„Fiakagulasch“ vom BIO Jungrind **kloa/groß** €14/€23
 BIO-Erdäpfi / Wiascht`l / Ei / Gurkerl

Siaße Noscherein

Bochane Opfiradln	€10
Wanillesoß / Zimtzucka /Eis	
Klassische Creme Brulee mit frischen Beeren	€9
Eispaladschingn 1 Stk.	€ 9
Wanilleeis / Schokosoß / Schlog / Mand`ln	
Frisch g`mochte Butter- Palatschinke	
Pro 1Stk	€4
Mit hausg`mochta Marün-,Erdbeer-,Dirndlmarmelad oda Nutella	
Opfi- oda Topfmstrudl	€ 6
Wanillesoß / Porzion Schlogobas / Kugel Eis	€ 3/1,50/1,70
Unsa G`rührter Eiskaffee mit Schlogobers und Hippen	€ 8
Steirer Becher	€ 8
mit Kürbiskrokant / Schlagobers / Kernöl / Vanilleeis	
Wirtskultur Coupe	€10
Cookies / Vanille / Haselnuß / Eierlikör / Oreos / Raffaello / Schlog	
Gmisches Eis nach Wahl	€ 2,00
Porzion Schlogobas	€ 1,50

Nur das Beste!vom Lohmaier(Oberalm) Konditor-Eis