

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe vegetarisch
serviert mit Obershäubchen und Croutôns
4,90 €

Herzhafte „echte“ Rindssuppe mit
gebackenem Leberknödel 4,60 €
hausgemachten Frittaten 4,20 €

Pikante Gulaschsuppe
serviert mit Gebäck/Hausbrot
6,90 €

VORSPEISEN

Caprese auf österreichisch vegetarisch
Wolfgangsee Dodankas°
serviert mit Bärlauchpesto, Tomaten
Olivenöl und Schwarzbrot
12,60 €

Beef Tatar
serviert auf einem Salat Bouquet
mit Toastbrot & Butter
14,60 €

Saures Rindfleisch
garniert mit Bohnencreme
steirischen Kernöl von der Schwiegermutter
und Schwarzbrot
12,30 €

Kleiner gemischter Salat
mit heimischen Blattsalat, Gurken & Karotten
4,90 €

TRADITION UND ALTBEWÄHRTES

Ofenfrischer Schweinsbraten

im „Reindl“ serviert mit warmen Speckkrautsalat & Semmelknödel
15,60 €

Bauernschmaus 2.0

mit Schopfbraten, Surbraten und Grillwürstel
serviert mit Speckkraut und Semmelknödel
16,20 €

Alt Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried

serviert mit Scheibenerdäpfeln
19,20 €

Wiener Saftgulasch

serviert mit Semmelknödel
15,90 €

Geröstete Leber „Tiroler Art“

frisch von der Fleischhauerei Engljähringer geliefert.
Mit einem „Hauch von Lauch“
serviert mit Reis
12,50 €

Salzkammergut - Duett

Filet von der Forelle & Lachsforelle
serviert mit Gemüse und Erdäpfeln
22,50 €

GEBACKENES

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat
22,50 €

Schweinsschnitzel Wiener Art

serviert mit Pommes frites
14,90 €

Cordon Bleu vom Schwein

serviert mit Petersilienerdäpfeln
16,90 €

Ausgelöstes Backhenderl von den Hauptteilen,

ohne Knochen und ohne Haut
auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl
15,90 €

Lammschnitzel in Kürbiskernpanade

serviert mit Erdäpfel – Vogerl – Salat
und Kernöl
19,60 €

FRISCH UND KNACKIG

„Stoff'n-Bauer“-Salat vegetarisch

Bunter Blattsalat serviert mit heimischem Schafskäse
vom Seegut Eisl
13,90 €

Caesar Salat

Kirschtomaten, Römersalat, Croutons, Parmesan
11,20 €
mit Hühnerstreifen +4,90 €

Wolfgangsee Fisch Salat

mit hausgemachten Fischstäbchen vom Hecht
13,20 €

PASST PERFEKT DAZU

Maislinger's ofenfrisches Knoblauchstangerl

3,90€

FÜR DIE KÖCHE VON MORGEN

Hausgemachte Fischstäbchen vom Hecht
mit Erdäpfeln
9,80 €

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein / Pute
mit Pommes frites
10,20 €

Knödel mit Saft

4,90 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Alle Süßspeisen werden mit hausgemachten Eis zubereitet

Palatschinken

klassisch mit Marillenmarmelade	1 Stück 3,90 €	2 Stück 6,60 €
mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	1 Stück 5,10 €	2 Stück 8,50 €

Salzburger Nockerl

mit Liebe zubereitet - Wartezeit 30 Minuten
16,20 €

Kaiserschmarrn nach Omis Hausrezept
mit Zwetschkenröster
10,80 €

Schokohupf nach Othello

serviert mit hausgemachtem Vanilleeis,
Schlagobers & Schokosauce 7,90 €

Apfel- oder Topfenstrudel 4,30 €
mit Vanillesauce 5,30 €

Kokos Panna Cotta ^{vegan}
auf Mango Püree
6,90 €

DESSERTWEIN

Sherry Pedro Ximénez ^{süß}
Weingut Lustau
5 cl 5,70

KIRCHENWIRTS GRÜNE SEITE

Kasnock'n im Pfandl vegetarisch
serviert mit Röstzwiebel & grünem Salat
13,20€

Spinatpressknödel vegetarisch
mit Schafskäse & Blattspinat
auf eingekochtem Riesling Kraut
12,90 €

Kichererbsen Curry vegan
serviert mit Reis
11,90 €

Zucchini-Puffer in Kräuterrahmsauce vegetarisch
serviert mit Erdäpfeln
12,10 €

BIO-Karfiol & Zucchini gebacken vegetarisch
mit Sauce Tartare
10,90 €

INFORMATIONEN ZU UNSERER SPEISEKARTE

Wir beziehen unsere Produkte von einheimischen Produzenten, für diese Transparenz werden wir laufend von der AMA Österreich kontrolliert.



Rind & Schweinefleisch	Fleischhauerei Engljähringer, Strobl
Lammfleisch	Bichlerbauer, Strobl
Milch & Milchprodukte	Salzburger Milchhof, Salzburg
Schafskäse	Stoffbauer, Abersee
Eier aus Bodenhaltung	Gerhard Lohninger, Seewalchen am Attersee
Erdäpfel	LGV, Österreichische Landwirtschaft
Süßwasserfische	Schloss Fuschl Fischerei, Fuschlsee
Schnäpse & Liköre	Leitnerbauer & Primushäusl, Wolfgangsee

ALLERGENE LAUT KODEX EMPFEHLUNG

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch / inkl. Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid & Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeit mit, dann können wir Ihnen bei Ihrer Speisenauswahl helfen. Wir können Kontaminationen nicht zur Gänze ausschließen!