

SUPPEN

Kürbiscremesuppe vegetarisch
serviert mit Obershäubchen
5,90€

Knoblauchcremesuppe vegetarisch
serviert mit Obershäubchen und Croutôns
5,80 €

Herzhafte „echte“ Rindssuppe mit
gebackenem Leberknödel 5,30 €
hausgemachten Frittaten 4,70 €

Pikante Gulaschsuppe
serviert mit Gebäck/Hausbrot
7,40 €

Salzburger Suppentopf
Rindssuppe mit Gemüse, Nudel & gekochtem Rindfleisch
7,10 €

VORSPEISEN

Caprese auf österreichisch vegetarisch
Wolfgangsee Dodankas° serviert mit Bärlauchpesto, Tomaten
Olivenöl und Schwarzbrot
12,80 €

Beef Tatar
serviert auf einem Salat Bouquet
mit Toastbrot & Butter
15,20 €

Saures Rindfleisch
garniert mit Bohnencreme steirischen Kernöl
von der Schwiegermutter und Schwarzbrot
12,90 €

KIRCHENWIRT KLASSIKER

Ofenfrischer Schweinsbraten

im „Reindl“ serviert mit warmen Speckkrautsalat & Semmelknödel
16,30 €

Bauernschmaus 2.0

mit Schopfbraten, Surbraten und Grillwürstel
serviert mit Speckkraut und Semmelknödel
16,80 €

Geröstete Leber „Tiroler Art“

frisch von der Fleischhauerei Engljähringer geliefert.
mit einem „Hauch von Lauch“
serviert mit Reis
12,90 €

Tiroler Gröstl im Pfandl

serviert mit Spiegelei und kaltem Krautsalat
13,90€

BESTES VOM HEIMISCHEN RIND

Wiener Saftgulasch

serviert mit Semmelknödel
16,90 €

Alt Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried

serviert mit Scheibenerdäpfeln
21,40 €

PERFEKTE KOMBINATION

Gemischte Salatschüssel

Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Gurken, Krautsalat
garniert mit Kräuter Dressing & Joghurt-Dressing
5,20 €

GEBACKENES

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat
26,20 €

Schweinsschnitzel Wiener Art

serviert mit Pommes frites
16,10 €

Cordon Bleu vom Schwein

serviert mit Petersilienerdäpfeln
17,90 €

Ausgelöstes Backhenderl von den Hauptteilen,

ohne Knochen und ohne Haut
auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl
17,50 €

Lammschnitzel in Kürbiskernpanier

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

FRISCHER FISCH

Salzkammergut - Duett

Filet von der Forelle & Lachsforelle
auf Kürbisrisotto
23,20 €

Gebrautes Zanderfilet

auf Wirsing-Kürbiskraut serviert mit Erdäpfeln
21,80 €

FRISCH UND KNACKIG

Gemischte Salatschüssel
mit einheimischen Blattsalaten, Mais, Gurken & frischen Karotten.
Mariniert mit Kräuter-Dressing und ein bisschen Joghurt Dressing.

„Stoff'n-Bauer“-Salat vegetarisch

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

Caesar Salat

Römersalat, Kirschtomaten, Sardellen, Croutôns, Parmesan, Ceasar Dressing
11,40 €
mit Hühnerstreifen +4,90 €

Wolfgangsee Fisch Salat

mit hausgemachten Fischstäbchen vom Hecht
13,40 €

PASST PERFEKT DAZU

Maislinger's ofenfrisches Knoblauchstangerl
3,90 €

FÜR DIE KÖCHE VON MORGEN

Hausgemachte Fischstäbchen vom Hecht
mit Erdäpfeln
9,80 €

Grillwürstel mit Pommes Frites
11,90 €

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 4,20 €	2 Stück 6,60 €
mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	1 Stück 5,50 €	2 Stück 8,50 €

Salzburger Nockerl

mit Liebe zubereitet - Wartezeit 30 Minuten
16,90 €

Kaiserschmarrn nach Omis Hausrezept
mit Zwetschkenröster
12,20 €

Schokohupf nach Othello

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

Apfel- oder Topfenstrudel 4,60 €
mit Vanillesauce 5,60 €

Milchreis 2.0

auf Apfelspiegel
7,70 €

DESSERTWEIN

Sherry Pedro Ximénez süß

Weingut Lustau
5 cl 5,70

Kasnock'n im Pfandl vegetarisch
serviert mit Röstzwiebeln & grünem Salat
13,50€

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

Gerösteter Knödel vegetarisch
Serviert mit Ei & grünem Salat
12,30 €

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

ALLES KÜRBIS

Kürbis-Schafskäsenudeln vegetarisch
serviert mit Blattspinat
13,80 €

Kürbisrisotto mit Parmesan vegetarisch
serviert mit gegrillten Tomaten
12,90 €

Kürbis-Kichererbsen-Curry vegan
serviert mit Reis
11,90 €

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!