

## SUPPEN

### Karotten-Ingwercremesuppe vegetarisch

serviert mit Obershäubchen  
5,90€

### Knoblauchcremesuppe vegetarisch

serviert mit Obershäubchen und Croutons  
5,80 €

### Herzhafte „echte“ Rindssuppe

hausgemachtem Fleischstrudel 5,20 €

mit gebackenem Leberknödel 5,40 €

hausgemachten Frittaten 4,90 €

### Pikante Gulaschsuppe

serviert mit Gebäck/Hausbrot  
7,40 €

### Salzburger Suppentopf

Rindssuppe mit Gemüse, Nudeln & gekochtem Rindfleisch  
7,90 €

## VORSPEISEN

### Caprese auf österreichisch vegetarisch

Wolfgangsee Dodankas° serviert mit Pesto, Tomaten  
Olivenöl und Schwarzbrot  
13,10 €

### Beef Tatar

serviert auf einem Salat Bouquet  
mit Toastbrot & Butter  
16,50 €

### Saures Rindfleisch

garniert mit Bohnencreme, steirischem Kernöl  
von der Schwiegermutter und Schwarzbrot  
13,40 €

## 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  
16,50 €

### Cordon Bleu vom Schwein

serviert mit Petersilienerdäpfeln  
18,20 €

### Ausgelöstes Backhenderl von den Hauptteilen,

ohne Knochen und ohne Haut  
auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl  
18,20 €

### Lammschnitzel in Kürbiskernpanier

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

## FRISCHER FISCH

### Salzkammergut - Duett

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

### Gebrautes Zanderfilet

serviert mit frischem Gemüse und 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 €

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen  
14,90 €

### 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

### 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  
17,50 €

Kaiserschmarrn nach Omis Hausrezept  
mit Zwetschkenröster  
12,20 €

### Schokohupf nach Othello

serviert mit hausgemachtem Vanilleeis,  
Schlagobers & Schokosauce 8,20€

Apfel- oder Topfenstrudel 4,60 €  
mit Vanillesauce 5,90 €

### Panna Cotta

auf Erdbeer Spiegel  
7,90 €

## 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 €

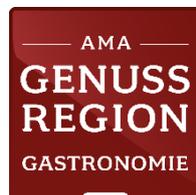
**BIO-Karfiol & Zucchini gebacken** vegetarisch  
mit Sauce Tartare  
10,90 €

**Kichererbsen-Curry** vegan  
serviert mit Gemüse & Reis  
12,20 €

**Gemüse-Cous-Cous-Laibchen** vegetarisch  
serviert mit Dillsauce und Erdäpfeln  
12,60 €

## 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!