



» SUPPEN • STARTER & CO «

Leberknödelsuppe	4,50
Steinpilzcremesuppe	5,90
Mousse von der geräucherten Mattigtaler Forelle serviert an eingelegtem Gemüse & Friséesalat	9,50
Liptauer-Topfen Creme	4,50
Gstaiger Sommersalat gartenfrische Salate mit gerösteten Pilzen & frischen Früchten	8,50
Mattigtaler Saibling Filet gebeizt mit Schnapsbrenner Gin & frischer Dille (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) serviert mit Gurkenrahm & Feigensenf	14,50
Ingwer Schweinsbauch mit Krautsalat, Avocado Dip & eigelegtem Ingwer	7,00

Zu den Salaten und Vorspeisen servieren wir Gebäck & Kräuterbutter



Weinempfehlung

El Miracle, Cava Brut - 1 Flasche (0,75l) **28,00**
Vicente Gandia ist ein in der Weinregion **Cava de Valencia** verwurzelter Schaumwein,
dessen Basis die Beeren Macabeo und Chardonnay bilden

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» VEGETARISCH • FISCH & KLASSIKER «

Gebackene Karfiolrose an Schnittlauch-Schmand, Eierschwammerl & Rucola-Tomaten-Salat	15,50
Gebratenes Mattigtaler Saiblingsfilet (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) an Kräuterrisotto, geschmorten Tomaten & gehobeltem Pecorino (italienischer Schafskäse)	18,50
Mattigtaler Bachforelle (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) serviert mit Mini-Petersilien-Kartoffel	17,50
Ingwer Schweinsbauch mit Krautsalat, Avocado Dip, Knoblauchbrot	7,00
Pulled Pork Enchiladas gratiniert mit würzigem Pinzgauer Bierkas, Coleslaw & Dips	12,90
Beef Fajita Maistortilla gefüllt mit gerösteten Beiriedstreifen & Gemüse, knusprig gratiniert mit Bierkas	16,50
BBQ Brustspitz - Spareribs mit Kartoffelspalten, Coleslaw & zweierlei Dips	15,90



Weinempfehlung

Chardonnay „Vom Berg“ 2019 - 1 Flasche (0,75l) Weingut Alphart , Traiskirchen, NÖ Thermenregion Vollmundig, dezente Säure, saftig, mit guter Länge	25,00
---	--------------

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» STEAKS & CO «

Rumpsteak in Kräuter-Butter-Kruste (230g)	24,50
serviert mit Minikartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben, Coleslaw & zweierlei Dips	
Filetsteak (200g)	30,50
serviert mit Minikartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben, Coleslaw & zweierlei Dips	
Pfeffersteak - Filetsteak (200g)	32,50
in Grüner-Pfeffer-Sauce, serviert mit Minikartoffeln, Grillgemüse & Maiskolben	
Kalbs-Rückensteak (200g)	32,50
serviert mit Minikartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben, Coleslaw & zweierlei Dips	
TOPPINGS	
Eierschwammerlsauce	5,50
Pfeffersauce	3,50
Kräuterbutterkruste	3,50
Grill-Pfefferoni / scharf	3,50
Steakkartoffeln / Minikartoffeln	4,50
Kleiner Beilagensalat	4,50



Bierempfehlung

Gundertshausener Ernte - 0,5l	3,50
Ein leichtes, süßiges und erfrischendes Bier für den Sommer, mit einer angenehm bitteren Hopfennote. Ein Bier aus der Region für die Region	

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» KLEINE GERICHTE «

„Kinder Wienerschnitzel“ von der Pute mit Steakekartoffel & Preiselbeeren	8,50
Hausgemachte „Bratwürstel Caliber 30“ (200g) mit Steakekartoffel & Cocktailsauce	8,50
Hausgemachte „Bratwürstel Schnecke“ (120g) mit Steakekartoffel & Cocktailsauce	6,50
Gebackene Hühner-Nuggets mit Steakekartoffel & Cocktailsauce	7,50
Knödel mit Bratensaft	5,50

» JAUSE & CO « (14 bis 17 Uhr)

Gstaiger Jause Schweinsbraten, Speck, Hauswürstel, Vorarlberger Bergkas, Butter, eingelegtes Gemüse, Gebäck	groß 13,50 klein 10,90
Knacker Wurstsalat Paprika, Tomaten, rote Zwiebel, Essiggurkerl, Radieschen, Gebäck	8,50



Bierempfehlung

Bayern Weiße - 0,5l Ein in Niederbayern hergestelltes Weißbier, vollmundig und angenehm mild im Geschmack, spritzig, erfrischend mit dem Duft reifer Bananen.	3,60
--	-------------

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» SÜßES AUS DER HAUSEIGENEN KONDITIONEIREI «

Gegrillte Banane		7,50
mit Amaretto, Bio-Vanilleeis, Mandelsplitter & Schlagobers		
Robert's Kaiserschmarrn	groß	10,00
mit Zwetschkenröster	klein	6,00
Apfelstrudel		4,50
Topfenstrudel		4,50
Heiße Liebe		6,90
Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers		
Coupe Dänemark		6,90
Bio-Vanilleeis mit feiner Schokosauce und Schlagobers		
Eiskaffee		5,50
Espresso Doppio, Bio-Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers		
1 Kugel Bio-Eis		1,50
Vanille, Schoko, Pistazie, Himbeere, Erdbeere, Schwarze Ribisel, Mango		



Getränkeempfehlung

Hausgemachter Eistee - 0,25l	2,60
mit Minze, Limette und Kokos	
Café Latte mit Baileys	5,00
Café Latte mit Eierlikör	4,50
von Schnapsbrenner Munderfing	

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!