

Wildgerichte

game dishes

Geräucherte Entenbrust 8,90

mit Sauce Cumberland, Waldorf-Salat und Walnüssen
(smoked duck breast - waldorf-salad)

Hirschbeuschel Vorspeise 8,90

mit Serviettenknödel, Sauerrahm und Schnittlauch Hauptspeise 12,50
(deer innards in creamy sauce with dumplings)

In Rotwein geschmorte Hirschroulade 17,90

mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle, Blaukraut und Schmorsaftl
(deer roulade braised in red wine with home made pasta and red cabbage)

Rehragout (mager aus Schulter und Schlögel) 18,90

mit Preiselbeeren, Knödel, Blaukraut und Maronen
(venison stew with dumpling and red cabbage)

Wilderer-Salat 14,90

Gebackene Edelteile vom Hirsch mit Kürbis-Chutney
(salad with breaded and deep fried deer with pumpkin-chutney)

Zweierlei vom Fasan 16,90

Brust und Ragout vom Haxl auf Pasta mit Rahmwirsing und Schmortomaten
(pheasant breast and ragout with pasta)

Saltimbocca vom Wildschweinrücken 13,50

auf Steinpilz-Risotto, mit Bergkas und Ruccola
(saltimbocca of wild boar and mushroom-risotto)

Rosa gebratener Hirschrücken 20,90

in der Walnuss-Kräuter-Kruste mit Pumpernickel-Auflauf,
Kohlsprossen und Rosmarinsaftl
(medium roasted back of deer with cabbage sprouts)

Vorspeisen / Suppen / Jause

starters and soups

Kürbiscremesuppe 4,90

mit Kernen und Öl, dazu eine gebackene Topfen-Pofese
(pumpkin-soup)

Klare Rinderkraftbrühe 4,30

mit dreierlei Einlage und Wurzelgemüse

Frittaten, gebackenem Leber- und Kaspressknödel
(beef broth with sliced pancakes, liver-and cheese dumpling)

Pikante Fischsuppe mit Aioli 8,90

mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini

auch als Hauptgericht 15,90

(fish soup, garlic, safran)

Tartar vom Innviertler Weideochsen 11,90

mit Senf-Majonaise, Essigschwammerl,
Spiegelei und Toast
(beef tartar with mushrooms)

Haussulz 7,90

mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl
(home made aspik)

Schweizer Wurstsalat 7,90

mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei
(sausage-salad in vinegar and oil)

Unsere Jausen werden mit Höllbacher Brot oder 1 Gebäck serviert!

Unsere Klassiker/traditional austrian

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,90

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und gemischtem Salat

von der Pute 13,90

vom Kalb 18,90

(breaded and fried pork vienna style with parsly-potatoes, salad)

Cordon Bleu vom Schwein 14,90

mit Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat

(cordon bleu of pork with rice, salad)

Innviertler-Speckknödel (7 Stück) 9,80

mit Sauerkraut und Brad'lsauce

(austrain bacondumplings)

Gebratenes Forellenfilet 18,90

mit Kürbis-Risotto, Zuckerschoten und Parmesanschaum

(trout filet with pumpkin-risotto)

Saibling im Ganzen „Müllerin“ 22,90

mit Kapern-Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat

(fried char (all in) with potatoes and salad)

Unsere Forelle und Saibling

stammen aus den eigenen Quellwasserteichen in Ranshofen!

Our fishes are from our own fish-ponds in Ranshofen

Das Beste vom Grill

Rinderfilet 220 gramm (beef filet) 28,90

Ladysteak 150 gramm 21,50

Rib-Eye-Steak 300 gramm 24,90

Beiried-Steak 220 gramm (rump-steak) 19,50

Alle Gerichte mit Erdäpfel-Gratin, gerösteten Eierschwammerl, Schmortomaten und Pfefferrahmsauce – * medium gebraten!

Grillteller 18,90

mit Rindersteak, Schweinerücken und Hühnerbrust,
dazu Grillwürsterl, hausgemachte Dip-Saucen,
Gemüse, Maiskolben und Pommes
(mixed grill with pommes, sausage, vegetable and dip)

Schlosstavernen-Burger mit 150gr. Reinem Wagyu-Rind 12,90

von der Familie Weißenbacher aus Neukirchen, Sesam-Weckerl-Bäckerei
Höllbacher - mit Wedges, BBQ-Sauce, Sour-Cream-Dip, Dill-Senfgurkerl, Speck,
karamellisierten Zwiebel und Tomaten, Jalapenos und Cheddar

XL-Burger mit 300gr. Wagyu-Rind 17,90

**falls Sie Ihren Burger ganz durchgebraten möchten,
bitte dem Service-Mitarbeiter mitteilen! 😊

Salate und Vegetarische Gerichte /salads and veggie

Schwammerlgulasch 12,90

mit Knödel, Sauerrahm und Schnittlauch
(creamy gulasch of mushrooms with dumplings)

Innviertler Schafskäse 12,90

mit Blattsalat, Tomaten, Anti-Pasti-Gemüse und Apfel-Zwetschken-Marmelade
(sheep cheese with salad and vegetable)

Steirischer Backhendlsalat 12,90

mit Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar
(salad with baked chicken breast)

Fitness-Salat 12,90

mit gebratenen Putenbruststreifen und Kräutercroutons
(salad with pan fried turkey)

Käse-Spätzle 10,90

mit Röstzwiebel und gemischtem Salat
(austrian pasta with cheese and onion, salad)

Beilagensalat 4,30

Gemischte und Blattsalate der Saison (mixed salad)

Gebäck 1,50

Unser Gebäck stammt aus der Bäckerei Höllbacher – Ranshofen,
der ältesten Bäckerei Österreichs. (gegründet 1125) (bun, bread)

Desserts/sweets

Topfenschmarren 7,50

mit Heidelbeer-Röster und Eis

(cut-up and sugared pancake with berries and ice cream)

Oma Elfi's Apfelstrudel 4,90

mit Schlagobers *(apple-strudel with whipped cream)*

mit Vanilleeis und Schlagobers 5,90

(additional with ice-cream)

Sachertorte 4,30

mit Schlagobers

(chocolate cake with wipped cream)

2 Stk. Palatschinken 5,90

mit Wachauer Marillenmarmelade

(pancake stuffed with apricot-jam)

Dazu servieren wir Ihnen gerne Kaffee aus dem Hause Meinl

Cappuccino 3,50

Verlängerter 2,90

Melange 3,50

Cafe Latte 3,50

Kleiner Brauner (Espresso) 2,60

Großer Brauner (Doppelter Espresso) 3,50

Alle Preise sind in €uro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.

Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe!