

Vorspeisen/Suppen

starters and soups

Tartar vom Schaberlhof-Ochsen 11,90

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

Vitello Tonnato 9,80

sous-vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce,
gebackenen Kapernbeeren und roten Rüben

Innviertler Rahmsuppe 4,90

mit Blunzenpofesn
(sourcream-soup with baked blood-pudding)

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)

Unsere Karte im Sommer

Das Beste vom Grill

<u>Rinderfilet 220 gramm (beef filet)</u>	<u>28,90</u>
<u>Ladysteak 150 gramm</u>	<u>19,50</u>
<u>Rib-Eye-Steak 220 gramm</u>	<u>19,50</u>
<u>Beiried-Steak 220 gramm (rump-steak)</u>	<u>19,50</u>

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)

Gerichte vom Schaberlhof-Ochsen

In Rotwein geschmorte Rindsroulade 17,90

mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison
(braised beef with homemade pasta and vegetable)

Beuschel 12,50

mit Serviettenknödel, Sauerrahm und Schnittlauch
(innards in creamy sauce with dumplings)

Gekochter Tafelspitz 19,50

mit Erdäpfel-Gröstel, dazu Babyspinat, Kren und Apfel-Chutney
(boiled beef with potatoes and spinach)

Unsere Klassiker/traditional austrian

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! 😊

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 Eierschwammerl-Risotto, Zuckerschoten und roten Rübenschäum

(trout filet with chanterelles-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

Salate und Vegetarische Gerichte /salads and veggie

Salat mit gebratenen Eierschwammerl 13,50

und Prosciutto-Chips (salad with chanterelles and prosciutto)

Rahmige Eierschwammerl 12,90

mit Knödel (creamy chanterelles with dumpling)

Pasta mit Eierschwammerl 12,90

in Rahmsauce mit Schmortomaten, Parmesan und Ruccola

(pasta with creamy chanterelles and parmesan)

Büffelmozzarella 12,90

mit Blattsalat, Tomaten und Anti-Pasti-Gemüse

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)

Jausenkarte /snacks

Brettljause 9,80

Schweinsbraten, Ripperl, Käse, Schinken, Speck,
Erdäpfelkäse, gesalzener Radi,
fein ausgarniert mit Ei und Sauergemüse
(board snack with ham and cheese)

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)

Alle Jausen werden mit Höllbacher Brot oder 1 Gebäck serviert!

1 Paar Frankfurter Würstel 3,90

mit Senf, Kren und Brot

Erdäpfelkäsbrod 3,50

Grammel-Schmalzbrod 3,50

Gebäck 1,50

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

Desserts/sweets

2 Stk. Knödel vom Höflmaier-Topfen 6,90

mit Butterbrösel, Erdbeersalat und Sauerrahmeis
(sweet cheese-dumplings with strawberry 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)

Eispalatschinken (2 Stk.) 6,90

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Mandelsplitter
(stuffed pancake with icecream)

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 Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.
Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe!