

Suppen / Vorspeisen / Jause

starters and soups

Innviertler Sauerrahmsuppe 5,50

mit Schwarzbrotcroutons und Erdäpfel
(sourcream-soup, potatoes, bread)

Klare Rinderkraftbrühe 4,50

mit dreierlei Einlage und Wurzelgemüse

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

Pikante Fischsuppe mit Muscheln, Garnele,
Filetstücken und Aioli 9,50

mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini

auch als Hauptgericht 17,90

(fish soup – mussels – garlic - safran)

Tartar vom Innviertler Weideochsen (handgeschnitten) 12,90

mit Senf-Majonaise, Essig-Pilzen, Schnittlauchbutter,
Wachtel-Spiegelei und getoastetem Klosterbrot
(VORSPEISE !! – auch als Hauptspeise erhältlich um 18,90)
(beef tartar – egg - bread)

Dreierlei Saures ** 10,80

Wurst- und Rindfleischsalat;
Haussulz im Glas - fein ausgarniert
(home-made aspik, sausage- and cold beef salad)

Haussulz ** 8,90

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

Schweizer Wurstsalat ** 8,90

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

Unsere Jausen werden mit Höllbacher Brot
oder 1 Gebäck serviert! ** (our snacks are served with bread)

Gebäck 1,70

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

Unsere Klassiker

traditional austrian

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,90

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und gemischtem Salat

von der Pute (turkey) 13,90

vom Kalb (veal) 21,50

(breaded and fried pork vienna style - parsley-potatoes - salad)

Cordon Bleu vom Schwein 14,90

mit Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat

(cordon bleu of pork – rice - salad)

Innviertler-Knödelreise (9 Stück) 11,90

Goldhauben-Knödel aus Seekirchen am Wallersee

Grammel-, Rauchspeck- und Bratknödel mit Sauerkraut und Bradlsauce

Jeweils 3 Stk. – nur gemischt möglich! 😊

(austrain bacondumplings)

Gebratenes Forellenfilet 18,90

mit Eierschwammerl-Risotto, Schmortomaten,

Zuckertschoten und Rieslingschaum

(trout filet, chanterelles-risotto)

Saibling im Ganzen „Müllerin“ 23,90

mit Kapern-Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat

(fried char (all in) – potatoes - salad)

Unsere Forelle und Saibling stammen aus den
eigenen Quellwasserteichen in Ranshofen!

Our **fishes are from** our own fish-ponds in Ranshofen

Jeden Donnerstag und Freitag gibt es ab 17.30 Uhr

OFENFRISCHE Ripperl

mit Wedges, Krautsalat, Maiskolben, BBQ-Sauce und Sauerrahm-Dip

(BBQ ribs, pommes, corn, dip)

ALL YOU CAN EAT 14,90

Jeden Samstag MITTAG gibt es bei uns ein

Innviertler Bauernbrad´l mit Knödel 14,90

Wurzelgemüse, Kraut, Kartoffeln und Natursaftl

(Schweinderl vom Schmitzberger Hof aus Gilgenberg)

(roast pork, dumpling, potatoes)

DAS BESTE VOM GRILL

Unser Fleisch - Rind, Schwein,
Pute und Huhn beziehen wir
ausschließlich aus Österreich!!

Rinderfilet 240 Gramm (beef filet) 33,90

Ladysteak 150 Gramm 24,50

Lamm 24,90

mit Erdäpfel-Gratin, Grillgemüse und Rahmschwammerl

- Edelteile werden, wenn nicht anders gewünscht, medium gebraten

Grillteller 18,90

mit Rindersteak, Schweinerücken und Hühnerbrust,
dazu Grillwürstlerl, hausgemachte Dip-Saucen,
Gemüse, Maiskolben und Pommes
(mixed grill – pommes – sausage – vegetable)

Grillwürstel 8,90

mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat
(grilled sausages – pommes – salad)

Schlosstavernen-Burger

mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind 14,90

Rindfleisch 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 300 Gramm Wagyu-Rind 17,90

Salate & Vegetarische Gerichte

salads and veggie

Pilz-Risotto 13,50

mit Gemüse und Bergkas
(risotto with asparagus, cheese and vegetable)

Rigatoni in Eierschwammerlrahm 11,80

mit sonnengetrockneten Tomaten, Zucchini,
Sonnenblumen-Kernöl, Parmesan und Blattspinat
(pasta with creamy chanterelles and vegetable)

Eierschwammerl in Rahmsauce 15,90

mit Knödel
(dumplings with creamy chanterelles)

Veggie-Burger 13,90

mit geräuchertem Tofu, Karotte-Cous-Cous, Avocado,
überbacken mit Schafskäse, dazu Tzatziki und Wedges
(smoked tofu – carrots – cous-cous – sheep-cheese)

Käse-Spätzle 11,90

mit kleinem Salat und Röstzwiebel
(austrian pasta – cheese)

Schwammerl-Salat mit Büffel-Mozzarella 12,90

Blattsalate mit marinierten Pilzen der Saison, cremigem Mozzarella,
hausgemachtem Pesto, Tomaten, Oliven und gerösteten Brot-Croutons
(salad, mozzarella, Mushrooms, tomatoes, olives)

Steirischer Backhendlsalat 12,90

in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar
(salad with baked chicken breast)

Fitness-Salat 12,90

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

Beilagensalat 4,60

Gemischte und Blattsalate der Saison
(mixed salad)

Desserts

Sweets

Milchrahmstrudel 5,90
mit Vanillesauce
(sweet cheese-strudel – vanilla sauce)

Topfen-Nougatknödel mit Marillenröster 8,50
mit Butterbrösel und Eis
(sweet cheese dumplings with nougat)

2 Stk. Palatschinken 6,50
mit Wachauer Marillenmarmelade
(stuffed pancake - apricot-jam)

1 Stk. Eis-Palatschinke 6.50
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers,
geröstete Mandeln, Früchte und Schokosauce
(stuffed pancake – chocolate sauce – ice-cream)

Panna Cotta im Glas 5,90
mit Rhabarber und Erdbeere, Crumble
(scrambled cake in a glas)

Heiße Liebe 7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Schlagobers und Waffeln

Eiskaffee 6,50
bester italienischer Kaffee, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers

Dazu servieren wir Ihnen gerne unseren TESTA ROSSA-Kaffee!

Cappuccino	3,80
Verlängerter	3,20
Cafe Latte	4,00
Kleiner Brauner (Espresso)	2,70
Großer Brauner (Doppelter Espresso)	3,90

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