



## Fischwochen

### Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio 13,90

Wakame, Sesam, Ingwer und Avocado

Matjes-Heringssalat „Hausfrauenart“ 8,90

mit Kartoffel, Äpfel, Zwiebel, Sauerrahm und Baguette

Miesmuscheln aus dem Mittelmeer 9,50

in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Baguette

als HAUPTSPEISE 14,90

### Hauptgerichte

Linguine „Frutti di Mare“ 18,90

in würziger Tomatensauce, mit Muscheln und Garnelen

Gebratenes Forellenfilet 21,50

mit Safran-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum

Saibling im Ganzen gebraten 23,90

mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter

Pappardelle Nero 17,90

mit geschmortem Oktopus, Kapern, Tomaten und Oliven

Heilbutt-Filet pochiert 23,90

im Wurzelsud mit Babyspinat, Erdäpfel-Sellerie-Creme und Beurre blanc

Fischplatte „Schlosstaverne“ (für 1 Person) 26,50

Wolfsbarsch im Ganzen, Forellenfilet, Garnele und gegrillte Calamari, dazu Rosmarin-Kartoffel, Grillgemüse und Kräuterbutter

# Suppen/ Vorspeise

## soups

Innviertler Sauerrahmsuppe 5,50

mit Schwarzbrot-Croutons  
(sourcream-soup with bread)

Klare Rindssuppe 4,50

mit dreierlei Einlage und Wurzelgemüse

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

Pikante Fischsuppe mit Muscheln und Aioli 11,90

mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini

auch als Hauptgericht 18,90

(fish soup – mussels – garlic - safran)

Tartar vom Innviertler Rind (handgeschnitten) 14,90

mit Senf-Majonaise, Essig-Pilzen, Schnittlauchbutter,  
Wachtel-Spiegelei und getoastetem Klosterbrot  
(beef tartar – egg - bread)

## Jause

### snack

Haussulz \*\* 9,50

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

Schweizer Wurstsalat \*\* 9,50

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

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,70

(garlic bread)

Unsere Jausen werden mit Höllbacher Brot oder 1 Gebäck serviert! \*\*

(our snacks are served with bread)

## Unsere Klassiker - traditional austrian

Wiener Schnitzel vom Schwein 14,90

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und gemischtem Salat

von der Pute (turkey) 15,90

vom Kalb (veal) 22,50

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

Cordon Bleu vom Schwein 16,90

mit Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat

(cordon bleu of pork - rice - salad)

Innviertler-Knödelreise (9 Stück) 14,90

Goldhauben-Knödel aus Seekirchen am Wallersee

Grammel-, Rauchspeck- und Bratknödel mit Sauerkraut und Bradlsauce

Jeweils 3 Stk. - nur gemischt möglich! 😊

(austrian bacondumplings)

Gebratenes Forellenfilet 21,50

mit Safran-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum

(trout filet -safran-risotto)

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 16,90

Jeden Samstag MITTAG gibt es bei uns ein

Innviertler Bauernbrad'l mit Knödel

15,90

Wurzelgemüse, Kraut, Kartoffeln und Natursaftl

(Schweinderl vom Schmitzberger Hof aus Gilgenberg)

(roast pork, dumpling, potatoes)

## Das Beste vom Grill the best from the grill

Rinderfilet 240 Gramm (beef filet) 37,90

(Metzgerei Kriechbaum)

Ladysteak 150 Gramm 26,90

(Metzgerei Kriechbaum)

mit Erdäpfel-Gratin, Bohnengemüse, getrockneten Tomaten und  
Pfefferrahmsauce – alles medium gebraten  
(with potatoes-gratin, beans, sun-dried tomatoes  
and pepper-sauce)

Grillteller 21,50

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

Grillwürstel 10,90

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

Schlosstavernen-Burger

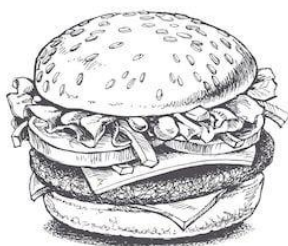
mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind 16,90

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 20,90





# Salate & Vegetarische Gerichte

## salads and veggie

Gefüllte handgemachte Pasta a la Marco 15,90  
mit Gorgonzola/ Birne und Ricotta gefüllt,  
rote Rübencreme, Salbei-Nussbutter, Blattspinat und Parmesan  
(handmade pasta)

Käse-Spätzle 13,90  
mit kleinem Salat und Röstzwiebel  
(austrian pasta – cheese)

Steirischer Backhendlsalat 15,90  
in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,  
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar  
(salad with baked chicken breast)

Fitness-Salat 15,90  
mit gebratenen Putenbruststreifen  
und Kräutercroutons  
(salad with pan fried turkey)

Beilagensalat 4,80  
Gemischte und Blattsalate der Saison  
(mixed salad)

Gebäck 2,20  
Unser Gebäck stammt aus der Bäckerei Höllbacher – Ranshofen,  
der ältesten Bäckerei Österreichs. (gegründet 1125)  
(bun, bread)

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,70  
(garlic bread)

# Desserts

## Sweets

Milchrahmstrudel 6,90  
mit Vanillesauce  
(sweet cheese-strudel - ice cream)

Lauwarmer Schoko-Nusskuchen 8,90  
mit Vanille-Eis, Schlagobers, Schokosauce und Amaretto-Kirschen  
(chocolate-nut-cake with ice cream and whipped cream)

2 Stk. Palatschinken 7,50  
mit Wachauer Marillenmarmelade  
(stuffed pancake - apricot-jam)

Panna Cotta 6,50  
mit Röster und Crumble  
(with apricot roaster)

### Dazu servieren wir Ihnen gerne Kaffee!

Cappuccino	3,90
Verlängerter	3,30
Melange	3,50
Cafe Latte	4,10
Kleiner Brauner (Espresso)	2,90
Großer Brauner (Doppelter Espresso)	4,20



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