

Rindfleisch-Wochen

Unser Rindfleisch stammt
vom Schaberlhof, Rathgeber, Weißenbacher
und der Metzgerei Kriechbaum

Vorspeisen

Ochsenmaulsalat 8,90

mit gekochter Zunge, dazu Brot
(beef-aspik with oil and vinegar)

Rahm-Beuschel vom Rind als Vorspeise 7,90

mit Knödel und Sauerrahm
(creamy lights of beef, with dumpling)

als Hauptspeise 12,50

Tartar vom Innviertler Weideochsen (handgeschnitten) 12,90

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

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbackerl 18,90

auf Taleggio-Polenta mit Wurzelgemüse
und Blaufränkisch-Rosmarin-Saftl
(beef cheeks, polenta and vegetable)

Rindsgulasch 11,90

mit Semmelknödel und Kartoffel
(beef gulasch with dumpling, potatoe)

Gebratene Beiried-Schnitte mit Senfkruste 22,90

mit Bärlauch-Risotto, gebratenen Pilzen und Madeirajus
(Entrecote)

Beef Stroganoff 19,90

mit Pilzen, Speck, Zwiebel und Gewürzgurken, dazu Reis

Gekochte Edelteile vom Rind 17,90

auf Bouillonkartoffeln, mit Spinat, Kren und Apfel-Chutney
(boiled beef with potatoes, spinach)

Suppen / Vorspeisen / Jause starters and soups

Bärlauchsuppe 5,20

mit Focaccia

(wild-garlic-soup, bread)

Klare Rinderkraftbrühe 4,30

mit dreierlei Einlage und Wurzelgemüse

Frittaten, gebackenem Leber- und Kaspresknödel

(beef broth with sliced pancakes - liver-and cheese dumpling)

Pikante Fischsuppe mit Muscheln und Aioli 8,90

mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini

auch als Hauptgericht 15,90

(fish soup – mussels – garlic - safran)

Haussulz ** 8,90

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)

Kalte Schweinerei ** 11,50

mit Bratl, Schinken, Ripperl, Höflmaier-Kas, Kren,

Senf und eingelegtes Gemüse

(board snack – ham – pork - cheese)

Unsere Jausen werden mit Höllbacher Brot

oder 1 Gebäck serviert! **

(our snacks are served with 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) 19,50
(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) 11,50
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 Bärlauch-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum
(trout filet, wild-garlic-risotto)

Saibling im Ganzen „Müllerin“ 22,90
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 13,90

Jeden Samstag MITTAG gibt es bei uns ein

Innviertler Bauernbrad´l mit Knödel 13,90

Wurzelgemüse, Kraut, Kartoffeln und Natursaftl
(Schweinderl vom Schmitzberger Hof aus Gilgenberg)
(roast pork, dumpling, potatoes)

Das Beste vom Grill

Rinderfilet 240 Gramm (beef filet) 29,90
(Metzgerei Kriechbaum)

Ladysteak 150 Gramm 22,50
(Metzgerei Kriechbaum)

mit Erdäpfel-Gratin, Bohnengemüse, getrockneten Tomaten und Schwammerlrahmsauce – alles medium gebraten (Rind!)

Grillteller 18,90
mit Rindersteak, Schweinerücken und Hühnerbrust,
dazu Grillwürstlerl, hausgemachte Dip-Saucen,
Gemüse, Maiskolben und Pommes
(mixed grill – pommes – sausage – vegetable)

Grillwürstel 7,90
mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat
(grilled sausages – pommes – salad)

Schlosstavernen-Burger
mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind 12,90
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 16,90

Salate & Vegetarische Gerichte

salads and veggie

Bärlauch-Risotto 12,90

mit Gemüse, marinierten roten Rüben und Bergkas
(risotto with wild-garlic, cheese and vegetable)

Gefüllte Pasta auf roter Rübencreme 13,50

mit Ruccola, brauner Butter, Spinat und Parmesan
(pasta with beet roots and parmesan)

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 10,90

mit kleinem Salat und Röstzwiebel
(austrian pasta – cheese)

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 4,30

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

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

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschkenröster 7,50
mit Butterbrösel und Eis
(sweet cheese dumplings with nougat)

2 Stk. Palatschinken 5,90
mit Wachauer Marillenmarmelade
(stuffed pancake - apricot-jam)

1 Stk. Eis-Palatschinke 5,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers,
geröstete Mandeln, Früchte und Schokosauce
(stuffed pancake – chocolate sauce – ice-cream)

Panna Cotta im Glas 5,50
mit Rhabarber und Erdbeere, Crumble
(scrambled cake in a glas)

Eiskaffee 5,20
bester italienischer Kaffee, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers

Dazu servieren wir Ihnen gerne unseren TESTA ROSSA-Kaffee!

Cappuccino	3,70
Verlängerter	2,90
Melange	3,70
Cafe Latte	3,70
Kleiner Brauner (Espresso)	2,70
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!