



EXTRABLATT

Schwammerlrahm-Gulasch 16,90
mit Knödel

Rehragout 21,90
mager von Schulter und Schlögel
mit Knödel, Rotkraut und Preiselbeeren

Schwammerl Salat 15,90
Salate der Saison mit Anti-Pasti-Gemüse und eingelegten Pilzen

Pasta „a la Marco“ 17,90
*Gefüllte handgemachte Pasta mit Birne-Gorgonzola
auf Kürbiscrème*

Saibling im Ganzen gebraten 23,90
mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Kapernbutter

Suppen/ Vorspeise

soups

Kürbiscremesuppe 5,50

mit Kernölpesto
(pumpkin-cream-soup)

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse 4,50

wahlweise mit Frittaten oder hausgemachten Leberknödel
(beef broth with sliced pancakes or liver dumplings)

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 14,90

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

Jause

snack

Haussulz ** 10,50

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

Schweizer Wurstsalat ** 9,80

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

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,90

(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 Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

von der Pute (turkey) 15,90

vom Kalb (veal) 22,50

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

Cordon Bleu vom Schwein 16,90

mit Reis und Preiselbeeren

(cordon bleu of pork with rice)

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 22,90

mit Safran-Kürbis-Risotto,

Schmortomaten und Veltlinerschaum

(trout filet – pumpkin-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 17,90

Jeden Samstag MITTAG gibt es bei uns ein

Innviertler Bauernbrad'l mit Knödel 16,90

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 220 Gramm (beef filet) 37,90

Ladysteak 150 Gramm 26,90

mit Erdäpfel-Gratin, Grillgemüse und Pfefferrahmsauce
– alles medium gebraten
(with potatoes-gratin, grilled vegetables and pepper cream sauce)

Grillteller 21,50

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

Grillwürstel 10,90

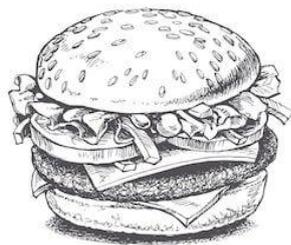
mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat
(grilled sausages – pommes – salad)

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

Käse-Spätzle 13,90
mit 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 4,60
Gemischte und Blattsalate der Saison
(mixed salad)

Gebäck 2,40
Unser Gebäck stammt aus der Bäckerei Höllbacher – Ranshofen,
der ältesten Bäckerei Österreichs. (gegründet 1125)
(bun, bread)

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,90
(garlic bread)

Desserts

Sweets

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
(2 crepes with apricot jam)

1 Stk. Eispalatschinke 6,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
(crepes with 2 cups vanille ice, chocolate sauce and cream)

Zitronen-Eistörtchen 6,90
mit cremigem Joghurt und süßem Schoko-Minz-Pesto
(nut ice – yoghurt – chocolate and minz pesto)

Eiskaffee 6,50
bester italienischer Kaffee, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers
(ice coffee)

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!