

## Extrablatt – Herbst/ Winter game dishes

Geräucherte Entenbrust 8,90

mit Sauce Cumberland, Waldorf-Salat und Walnüssen  
(smoked duck breast - waldorf-salad)

Gefüllte handgemachte Pasta a la Marco 13,90

mit Gorgonzola/ Birne, Pilze/ Nüsse und Wild  
auf Kürbiscrème, Salbeibutter und Parmesan  
(handmade pasta)

Hirschbeuschel Vorspeise 8,90

mit Knödel, Sauerrahm und Schnittlauch Hauptspeise 12,50  
(deer innards in creamy sauce with dumplings)

In Rotwein geschmorter Hirschbraten 17,90

mit hausgemachten Spätzle in Haselnussbutter gebraten,  
dazu Blaukraut, Preiselbeerrahm und Schmorsaftl  
(deer roulade braised in red wine with home made pasta and red cabbage)

Rehragout (mager aus Schulter und Schlögel) 18,90

mit Preiselbeeren, Knödel, Blaukraut und Maronen  
(venison stew with dumpling and red cabbage)

Wilderer-Salat 16,90

Gebackene Edelteile vom Hirsch  
mit hausgemachtem Apfel-Kürbis-Chutney  
(salad with breaded and deep fried deer with pumpkin-chutney)

Zweierlei vom Fasan 16,90

Brust und Ragout vom Haxl auf Pasta mit Rahmwirsing und Schmortomaten  
(pheasant breast and ragout with pasta)

Saltimbocca vom Wildschweinrücken 15,90

auf Steinpilz-Risotto, mit Bergkas und Ruccola  
(saltimbocca of wild boar and mushroom-risotto)

Rosa gebratener Hirschrücken 22,90

in der Walnuss-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Pilz-Roulade,  
Kohlsprossen und Rosmarinsaftl  
(medium roasted back of deer with cabbage sprouts)

## Suppen / Vorspeisen / Jause starters and soups

Kürbiscremesuppe 4,90  
mit Kernen und Öl, dazu gebackene Topfenpofese  
(pumpkin-cream-soup)

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)

Tartar vom Innviertler Weideochsen (handgeschnitten) 12,90  
mit Senf-Majonaise, Essig-Pilzen, Schnittlauchbutter,  
Wachtel-Spiegelei und getoastetem Klosterbrot  
(beef tartar – egg - bread)

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 Bradl, 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 Steinpilz-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum

(trout filet -porchini-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 12,90

Jeden Samstag MITTAG gibt es bei uns ein

Innviertler Bauernbrad´l mit Knödel 12,90

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 21,50  
(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 12,90  
mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind  
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

Steinpilz-Risotto 12,90

mit Gemüse, marinierten roten Rüben und Bergkas  
(risotto with porcini, cheese and vegetable)

Pasta in Schwammerl-Rahmsauce 13,50

mit Ruccola, Parmesan und Schmortomaten  
(pasta 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 10,90

mit kleinem Salat und Röstzwiebel  
(austrian pasta – cheese)

Innviertler Schafskäse-Salat 12,90

mit Tomaten, Anti-Pasti-Gemüse,  
Kürbis-Apfel-Chutney und Grissini  
(sheep cheese - salad - vegetable)

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 6,50

mit Heidelbeer-Eis und Vanillesauce  
(sweet cheese-strudel - ice cream)

Topfenknödel mit Heidelbeerröster 7,20

mit Butterbrösel und Eis  
(sweet cheese dumplings)

2 Stk. Palatschinken 4,90

mit Wachauer Marillenmarmelade  
(stuffed pancake - apricot-jam)

1 Stk. Palatschinken 6,50

mit Vanilleeis, Schlagobers,  
geröstete Mandeln und Schokosauce  
(stuffed pancake – chocolate sauce – ice-cream)

Glück im Glas 4,90

dunkler Bisquit, Mascarpone-Creme, eingelegte Rum-Kirschen  
und Schokoflocken  
(scrambled cake in a glas)

Dazu servieren wir Ihnen gerne Kaffee!

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!