



Extrablatt
Herbst/ Winter
game dishes

Tartar vom Hirsch (handgeschnitten) 13,90

mit Sauce Cumberland, Essig-Pilzen, Schnittlauchbutter,
Wachtel-Spiegelei und getoastetem Klosterbrot
(beef tartar of deer – egg - bread)

Innviertler Schafskäse-Salat 13,90

mit Tomaten-Oliven-Paste und lauwarmen Ofenkürbis
(sheep cheese - salad - vegetable)

Hirschbeuschel Vorspeise 8,90

mit Knödel, Sauerrahm und Schnittlauch Hauptspeise 14,50
(deer innards in creamy sauce with dumplings)

Gefüllte handgemachte Pasta a la Marco 14,90

mit Kürbis und Ricotta gefüllt,
mit roter Rübencreme, Salbei-Nussbutter, Blattspinat und Parmesan
(handmade pasta)

Rehragout (mager aus Schulter und Schlögel) 18,90

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

Wilderer-Salat 17,90

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

Saltimbocca vom Wildschweinrücken 16,90

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

Rosa gebratener Hirschrücken 23,90

mit hausgemachten Mohn-Schupfnudeln,
Kohlsprossen und Blaufränkisch-Jus
(medium roasted back of deer with potatoe noodles and cabbage sprouts)

Suppen soups

Kürbiscremesuppe 5,50
mit Kernölpesto
(pumpkin-cream-soup)

Klare Rindssuppe 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 und Aioli 10,90
mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini
auch als Hauptgericht 17,90
(fish soup – mussels – garlic - safran)

Jause snack

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)

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,50
(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 13,90

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und gemischtem Salat

von der Pute (turkey) 14,90

vom Kalb (veal) 22,50

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

Cordon Bleu vom Schwein 15,90

mit Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat

(cordon bleu of pork – rice - salad)

(austrian bacon dumplings)

Gebratenes Forellenfilet 19,90

mit Kürbis-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum

(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 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 the best from the grill

Rinderfilet 240 Gramm (beef filet) 34,90
(Metzgerei Kriechbaum)

Ladysteak 150 Gramm 24,90
(Metzgerei Kriechbaum)

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

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)

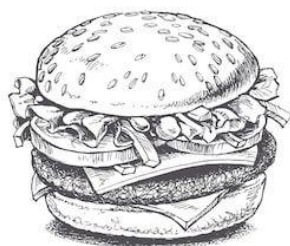
Schlosstavernen-Burger

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 18,90



Salate & Vegetarische Gerichte

salads and veggie

Schwammerl-Rahmsauce 15,90
mit Knödel
(creamy chanterelles with dumplings)

Käse-Spätzle 12,90
mit kleinem Salat und Röstzwiebel
(austrian pasta – cheese)

Steirischer Backhendlsalat 13,90
in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar
(salad with baked chicken breast)

Fitness-Salat 13,90
mit gebratenen Putenbruststreifen
und Kräutercroutons
(salad with pan fried turkey)

Beilagensalat 4,60
Gemischte und Blattsalate der Saison
(mixed salad)

Gebäck 1,90
Unser Gebäck stammt aus der Bäckerei Höllbacher – Ranshofen,
der ältesten Bäckerei Österreichs. (gegründet 1125)
(bun, bread)

Höllbacher Knoblauchstangerl 2,50
(garlic bread)

Desserts

Sweets

Milchrahmstrudel 6,50
mit Heidelbeer-Eis und Vanillesauce
(sweet cheese-strudel - ice cream)

Lauwarmer Schoko-Nusskuchen 7,20
mit Vanille-Eis, Schlagobers, Schokosauce und Amaretto-Kirschen
(chocolate-nut-cake with ice cream and whipped cream)

2 Stk. Palatschinken 6,90
mit Wachauer Marillenmarmelade
(stuffed pancake - apricot-jam)

Panna Cotta 5,90
mit Marillenröster und Crumble
(with apricot roaster)

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!