



## Extrablatt Winter

Tartar vom Innviertler Rind (handgeschnitten) 14,90  
mit Senf-Majonaise, Essig-Pilzen, Schnittlauchbutter,  
Wachtel-Spiegelei und getoastetem Klosterbrot  
(beef tartar – egg - bread)

Innviertler Schafskäse-Salat 15,90  
mit Tomaten-Oliven-Paste und lauwarmen Ofenkürbis  
(sheep cheese - salad - vegetable)

Brust und Keule von der Bio- Ente (Tiefnig) 24,90  
mit Knödel, Blaukraut und Orangen-Cognac-Sauce  
(duck with dumpling and red-cabbage)

Gefüllte handgemachte Pasta a la Marco 15,90  
mit Kürbis und Ricotta gefüllt,  
mit roter Rübencreme, Salbei-Nussbutter, Blattspinat und Parmesan  
(handmade pasta)

Rehragout (mager aus Schulter und Schlögel) 19,50  
mit Preiselbeeren, Knödel, Blaukraut und Maronen  
(venison stew with dumpling and red cabbage)

Rosa gebratener Hasenrücken 21,90  
mit Selleriecreme, Kartoffelgebäck,  
Kohlsprossen und Blaufränkisch-Jus  
(medium roasted saddle of deer with potatoe noodles and cabbage sprouts)

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! 😊  
(austrain bacondumplings)

## 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 11,90  
mit Fenchel, Safran und Knoblauch-Crostini  
auch als Hauptgericht 18,90  
(fish soup – mussels – garlic - safran)

## 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) (vom Geflügelhof Tiefnig) 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)

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 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)

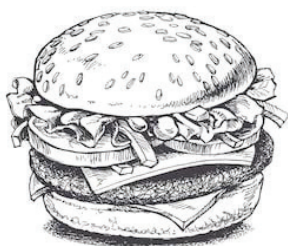
mit Erdäpfel-Gratin, Bohnengemüse, getrockneten Tomaten und Schwammerlrahmsauce – alles medium gebraten  
(with potatoes-gratin, beans, sun-dried tomatoes and mushroom-sauce)

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

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

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!*