

Extrablatt Juli - August

sommer-menu

Eierschwammerl-Gulasch 13,50

mit Knödel, geschmortem Paprika
und Höflmaier-Schnittlauch-Creme fraiche
(gulasch of chanterelles with dumplings)

Salat mit gebratenen Eierschwammerl 12,90

Prosciutto-Chips und Parmesan
(salad with sauted chanterelles)

Pasta in Eierschwammerl-Rahm 13,50

mit Ruccola, Parmesan und Schmortomaten
(pasta with creamy chanterelles)

Eierschwammerl-Risotto 12,90

mit Gemüse, marinierten roten Rüben und Bergkas
(risotto with chanterelles und vegetable)

Gebratene Lammkrone 23,50

mit gerösteten Eierschwammerl, Speck und Ei,
dazu Rosmarin-Kartoffel und Paprika-Mango-Chutney
(lamb-crowns, potatoes)

Geschmorte Backerl vom Innviertler Bio-Ochsen 18,50

mit glaciertem Gemüse, dazu cremige Polenta mit
Höflmaier-Bergkas verfeinert
(braised beef cheeks – polenta - vegetable)

Dreierlei Saures 9,80

Schweizer Wurstsalat – Haussulz –
saures Rindfleisch mit Kernöl und Ei, dazu 2 Scheiben Klosterbrot
(sausage-salad - home made aspik - boiled beef in vinegar)

Vorspeisen / Suppen / Jause

starters and soups

Sauerrahmsuppe 4,90
mit Blunzenpofese
(sour-cream-soup with blood-pudding)

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)

Geräuchertes Forellenfilet 9,50
auf Salat, mit eingelegtem Gemüse und Topfenkren
(smoked trout filet – vegetable - salad)
als Hauptspeise 13,90

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
Gammel-, Rauchspeck- und Bratknödel mit Sauerkraut und Bradlsauce
Jeweils 3 Stk. – nur gemischt möglich! 😊
(austrain bacondumplings)

Gebratenes Forellenfilet 18,90
mit Eierschwammerl-Risotto, Schmortomaten und Rieslingschaum
(trout filet -chanterelles-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 Pommes, 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)

Schweinerücken-Steak am Knochen ca. 350 Gr. 14,50
(Metzgerei Schmitzberger)

Alle Gerichte mit Erdäpfel-Gratin, gebratenen Eierschwammerl,
Schmortomaten und Pfefferrahmsauce – 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 6,90
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

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)

Innviertler Schafskäse-Salat 12,90

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

Steirischer Backhendlsalat 12,90

mit gebackener 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)

Käse-Spätzle 10,90

mit kleinem Salat und Röstzwiebel
(austrian pasta – cheese)

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)

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.
Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe!

Desserts

sweets

Milchrahmstrudel 6,50

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

Mascarpone-Erdbeercreme im Glas 5,90

mit Zagler's Honigmüsli-Baiser
und süßem Pesto
(mascarpone-strawberry - trifle)

Sachertorte vom Nöbauer-Bäcker 4,30

mit Schlagobers
(chocolate cake - whipped cream)

2 Stk. Palatschinken 4,90

mit Wachauer Marillenmarmelade
(stuffed pancake - apricot-jam)

2 Stk. Palatschinken 6,50

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

Heiße Liebe 6,70

mit Vanilleeis, Schlagobers und Himbeeren
(vanilla icecream, whipped cream, hot raspberries)

Bananensplit 6,20

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce, Bananen und Mandelsplitter
(vanilla icecream, whipped cream, bananas, chocolate sauce, almond slivers)

Eiskaffee 4,90

mit Vanilleeis und Schlagobers
(iced coffee, vanilla icecream, whipped cream)

Dazu servieren wir Ihnen gerne Kaffee aus dem Hause Meinl

Cappuccino	3,50
Verlängerter	2,90
Melange	3,50
Cafe Latte	3,50
Kleiner Brauner (Espresso)	2,60
Großer Brauner (Doppelter Espresso)	3,50