

Kulinarisch ins Jahr 2025

mit regionalen & saisonalen Zutaten,
hausgemacht & ehrlich & echt

Suppen

Zwiebelsuppe mit Kaspreßtaler	5,60
Klare Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse	4,20
Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Wurzelgemüse	4,20

Vorspeisen

Forellenfilet - hausgeräuchert (Forellen aus der Neubrucker Fischzucht) Dirndl-Oberskren und Zwiebelringen	10,20
Rohschinkenvariation (hausgeräuchert) mit Dirndl-Oberskren	11,20

Zwiebelrostbraten 18,80

frisch gegrillt – vom Donauland-Jungstier
mit Braterdäpfel, gerösteten Zwiebel und Gurkerl

„Scharfes Hausgeheimnis“ 17,50

Schweinefleisch von Donaulandschwein natur gebraten,
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pfeffersoße, Naturgemüse,
gebackene Zwiebelringe und Pommes frites

Steirischer Backhendlsalat 13,20

Hühnerbruststreifen gebacken auf großen Salat
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Schnittlauchrahm

Zanderfilet gebacken 15,20

auf großen Salat mit gerösteten Haselnüssen und Schnittlauchrahm

Cordon bleu mit Pommes frites 14,40
Hubers Landhendl - Hühnerbrust

Bergsteigerschnitzel 14,40
(Schweinefleisch vom Donaulandschwein
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Kräutern)
dazu knusprige Erdäpfelspalten und Knoblauchrahm

Hühnerfilet natur gebraten 14,90
(Hubers Landhendl) mit Naturgemüse und Erdäpfelgnocchi

Cremige Erdäpfelgnocchi 12,20
mit Naturgemüse und geräucherten Kuhkäsewürferl

Für die Kids:

Maxl (Schnitzel vom Schwein) mit Pommes 7,50

Baumeister Bob-Suppe 4,20
(Klare Rindsuppe mit Frittaten und viel Wurzelgemüse)

Hausgemachte Mehlspeisen/Desserts & Eis vom Biobauernhof Hansinger

Dirndl-Cremeschnitte 4,50
(Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme und Dirndlmarmelade)

„Heißes Dirndl“ 5,40
warmes Dirndlmus mit 1 Kugel Eis

Eis vom Biobauernhof Hansinger

Weitere Desserts/Mehlspeisen auf unseren Tischaufsteller
oder fragen Sie unser Servicepersonal