



AMA-Lizenznummer 100 310

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind, Schwein und Pute: aus Österreich über die Fleischhauerei Lettner, Guggenthal

Milch und Milchprodukte: Salzburger Land Milch

Eier: Familie Schobersberger, Timelkam

Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: Familie Eisl, Wals

Wild: von der Jägerschaft Ebenau

Lamm vom: Peilsteibauer Ebenau

Jeder erste Sonntag Backhendltag / Jeder letzte Sonntag Bratltag



VISA

Alle Preise incl. Mwst. in Euro

Empfehlung

**Trumer Original Naturtrüb
0,5l 4,60**

**Thalheimer Herbstbier
0,3l 4,30**

**Hausgemachte Zirben Limo
0,5l 4,90**

**Hausgemachte Zirben Spritz
mit Prosecco 5,90**

Hausgemachtes Oxymel Soda 5,90

Entdecken Sie die Wohltunde Kraft des Oxymels, einer traditionellen Rezeptur, die seit Jahrhunderten geschätzt wird. Dieses erfrischende Getränk besteht aus feinem Honig und hochwertigem Apfelessig und saisonalen Kräutern, sorgfältig vermischt und mit reinem Quellwasser aufgefüllt. Oxymel ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein natürlicher Muntermacher. Es belebt den Körper und fördert das Wohlbefinden. Genießen Sie diese erfrischende Spezialität, als Aperitif mit Soda Wasser für eine leichte Erfrischung. Ein Klassiker, der Tradition, Gesundheit und Geschmack vereint.

Weitere Weine entnehmen Sie unserer Weinkarte

Vorspeisen

Gemischter Salat

4,70

Bunter Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust

13,90

mit gebackener Hühnerbrust

14,70

Bunter Blattsalat mit Schafskäse im Speckmantel mit Kernöl

13,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit

Frittaten

4,90

Fleischstrudel

4,90

Kaspressknödel

5,50

Rehravioli

5,90

Maronicremesuppe

Sahnehäubchen und Preiselbeer

5,90

Gebundener Gansel Suppentopf

Gemüse, Fleisch und Frittaten

6,50

Hauptgerichte

Gamsgulasch

mit Kräuterspätzle 17,80

Rehragout von Ebenauer Jagd

Wurzelgemüse und Eierschwammerl mit Krokette, Rotkraut und Preiselbeeren 19,50

Hirschburger

mit Pommes frites, Burger aus Faschiertem vom Hirsch, Camembert, Speck, Zwiebel und Steinpilzen, Preiselbeeren 14,90

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 15,90
vom Huhn 16,90

Grillteller

vom Rind, Schwein und Pute, dazu Pommes frites und Kräuterbutter 18,40

Handgemachte Riesen Tortellini

gefüllt mit Kürbis, in brauner Butter, Kürbiswürfeln und Parmesan 13,80

Lachsforelle Filet

mit Rottenrüben Risotto, Krenn 21,50

Kasnocken mit Salat 14,50

Cordon bleu

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 17,50

Zigeuner

wie früher, vom Faistenauer Bio-Strohschwein,
Kotelette mit Letscho und Pommes
17,90

Roterübenknödel vs. Spinat-Käseknödel

mit brauner Butter, Parmesan & Salat

13,90

Burger vom Peilstein Rind

aus Ebenau, Käse, Speck, BBQ, Zwiebel & Pommes frites 14,50

auch vegetarisch oder vegan möglich 15,50

Cevapcici

,Ebenauer Reh & Faistenauer Bio-Strohschwein, mit Pommes und Ajva, Zwiebel 12,50

Für unsere kleinen Gäste

Micky Mouse

kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes 8,50

Captain Balu

Grillwürstel mit Pommes frites 5,90

Pommes mit Ketchup 4,50

Für den kleineren Hunger zwischendurch

Frankfurter

mit Senf und Brot 5,50

Grillwürstel

mit Pommes frites 7,50

Schinken-Käse-Toast

mit Salatgarnitur 7,90

Currywurst

mit Pommes 8,50

Dessert

Birnen Strudel

mit Vanille Eis 5,80

Bio Sorbet Variation

Uhudler, Brombeere, Zwetschenröster und frischen Beeren 6,20

Heidelbeer-Topfenknödel

in Butterbrösel, Heidelbeer-Ragout 7,90

Eis-Palatschinken

(2 Stk. gefüllt mit Vanilleeis) 7,90

Schoko Soufflé

auf Fruchtragout und Bio-Sorbet 7,80

**Gerne organisieren wir Ihre Familienfeste,
Bratl, Ripperl, Buffets und Mehr-Gang-Menü.**