



AMA-Lizenznummer 100 310

**Lieber Gast!**

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

***Schwein und Huhn:** aus Österreich über die Fleischhauerei Lettner, Guggenthal  
**Bio Strohschwein** aus Faistenau vom Christian*

***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 und Rind vom:** Peilsteibauer Ebenau  
**Jeder erste Sonntag Backhendltag / Jeder letzte Sonntag Bratltag***



**VISA**

**Alle Preise incl. Mwst. in Euro**

## Bier Empfehlung

---

Trumer Original Naturtrüb 0,5 4,20

Trumer Original Naturtrüb 0,3 3,20

Limos von Thalheimer Waldbeere, Uhudler oder Himbeere 3,40

## Wein weiß

Gemischtersatz vom Zahel 1/8 | 4,20

Gumpoltskirchner Tradition, Cuverotgipfler Zierfandler Reinisch 1/8 | 3,70

## Wein rot

Rioja Conde Valdeman 2016 1/8 | 4,90

Merlot vom Alacher 1/8 | 4,10

Weiter Weine entnehmen Sie unserer Weinkarte

## Vorspeisen/Salate

**Gemischter Salat** 4,50

**Bunter Blattsalat** mit gegrillter Hühnerbrust 12,20

**Mit Gebackener Hühnerbrust** 13,90

**Bunter Blattsalat mit Funky Falafel** mit Sesam Dressing 11,90

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe**

Kaspressknödel, Frittaten, Hirschleberknödel oder Fleischstrudelsuppe 4,70

**Tagescremesuppe** 4,90

**Gebundener Ganssuppentopf** mit Frittaten, Gemüse  
und Gansfleisch 5,70

## Hauptgerichte

**Champignon Schnitzel** vom Faistenauer Bio Strohschwein mit Erbsenreis und Salat 15,50

**Roulade vom vom Faistenauer Bio Strohschwein**

Mit Bio Pflaumen Speckfülle dazu Bandnudeln 16,50

**Salzburger Bierfleisch vom Faistenauer Bio Strohschwein**

mit Spätzle und Salat 14,50

**Grillteller**

vom Rind, Schwein und Huhn, dazu Pommes frites und Kräuterbutter 14,90

**Hirschragout vom Hinterwinklerhirsch**

Wurzelgemüse und Eierschwammerl mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeeren 16,70

**Kalbsbeuschl** mit Knödel 12,70

**Wienerschnitzel** mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Vom Schwein 13,50

von der Hühnerbrust 14,90

vom Faistenauer Biostrohschwein 14,90

**Cordon bleu** vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 14,90

**Lachsforellenfilet**, auf Cremigen Wein/Lauchkraut und Bratkartoffel € 18,70

**Zigeuner** von der Karree Rose mit Letscho und Pommes 12,9

### **Dreierlei Handgemachte Riesen Tortellini**

gefüllt mit Apfel/Sellerie, Käse Nüssen, Tomaten in brauner Butter und Parmesan 12,90

**Blunzen Knödel** auf Sauerkraut 12,30

**Roterübenknödel vs. Spinat-Käseknödel** mit brauner Butter, Parmesan & Salat 11,80

**Cevapcici** „Ebenauer Reh mit Faistenauer Biostrohschwein,, mit Pommes und Ajva, Zwiebel 10,90

**Burger vom Ebenauer Rind** Käse Speck Zwiebel, BBQ, Zwiebel & Pommes frites 12,90  
Auch Vegetarisch oder Vegan Möglich 13,90

### **Für unsere kleinen Gäste**

**Micky Mouse** kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes 6,90

**Captain Balu** Grillwürsterl mit Pommes frites 5,30

## Für den kleineren Hunger zwischendurch

**Frankfurter** mit Senf und Brot 4,90

**Grillwürstl** mit Pommes frites 7,50

**Currywurst** mit Pommes 8,50

## Dessert

**Schoko Browni** mit Eis 6,80

**Eispalatschinken** (2 Stk. gefüllt mit Vanilleeis) 7,90

**Topfenockerl** in Butterbrösel auf Zwetchkenröster 6,90

Topfen oder Apfelstrudel nach Verfügbarkeit 4,50

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