

Vuaspeis`n und Solodkreationen

Bief tartar vom Styria Beef Filet 125g/250g Stundn-Ei/Dijon-Senf Mayonnaise/Butta/Toast	€19/€ 36
Eiaschwammalsuiz Paprika-Kürbiskern-Vinaigrette/Solodbukee	€14
„Wirtskultur Solod-Bowl“ Blattsalate/Bulgur/Greste Eiaschwammal/Kürbis-Ö/Hendlstroafn	€ 20
Kloana/großa g` mischta Solod	€ 6/€10
Kloana /Großa Blottsot	€ 5/€ 8
Erdäpfi- oda Erdäpfi-Gurksolod	€ 6
Port.Kürbiskernöl	€ 2
Beilogenänderung verrechnen mia	€ 0,50
Broterdäpfi statt Beilag	€ 1,50
Kloana Solod oda Erdäpfisolod.	€ 2,00
Erlachmühlbrot /Gebäck vom Berger Bäck	€ 1,90

Supp`mkess`l

„Mandseea Hochzeitssupp`m“ Fridattn € 5/Griaßnockal € 6/Lebaknedl € 7/Gemüse	€7
Kaspreßknedlsupp`m	€7
Eiaschwammalsuppm mit Erdäpfi/Lauch	€ 8
„In Wirt sei Fischsupp`m“. kloa/groß Kräuter-Knofi-Brot/Gemüse/heimische Fische	€12/€20

Wirtskulturelle Klassiker - des gibt's immer.....

Original Wiener Schnitzel €29
vom Kremstaler (OÖ) Mückhoib

Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl €22
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

Kordon blö von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €24
Schnitzel werden serwiert mit Preis`lbeer`n/hoiber Zitron

und wahlweise mit

Pommes/Pedasüerdäpfi oda Butterreis

„Des Wirtskulturelle Bockhendl“ im Körperl €23
mit Rahm mariniert/ausg`löst vom Maishendl (Wech/Lavanttal)
in Kürbiskernpanier/frisch`n Erdäpfi salod/Kürbisernö/frittierten Pedasü

Ausg`foin`s (Ein bisschen ab der Norm)

„Willi`s Schwammalrostbrod vom BIO Jungrind €33
Nockal vom Bredl/Gemüsepotpurie

Kocht`s Schuitascherzl vom Mückhoib €32
Opfikre/Schniedlauchsoß/Berner Rösti/Wurzlwerk

Rumpsteak vom Styria Beef(BIO) 250g/350g €36/€48
BBQ Soß/Steakpommes/Kräutabutta/Cäsar Salod

Kross brodanes Wollafile €31
Paprikakrem/ Hausgmochte Baundnudln/Gemüse

Fia olle Keand`l g`fuatat`n

Wirtskultur-Kasnockn im Pfand serviert **€17**

Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl mit stingad`n Berg-Biakas

Mit Bauchspeck **€19**

Hausgmochte Fettucine **€21**

Krem-Eiaschwammal/Parmesan/Lauch/Paprika

Rods Thai-Körry **€17**

Pak Tschoi/Kichaerbsn/Sprossn/Koriander/Jasminreis

Des warad Vegan....oda wia des hoaßt....aso nix vom Vich drin

Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl **Frankfurta** oda **Debrezina** mit Semmi **€ 6**

Wiascht`l mit Soft Oa Gebäck wos wit`s **€11**

Willis MÜch-Koibsrhmbeischl Vsp./Hptsp. **€13/€21**

Semmiknedl/Essiggurkal/Burgstaller_Zipf

„Fiakagulasch“ vom BIO Jungrind **kloa/groß €13/€21**

BIO-Erdäpfi/Wiascht`l/Ei/Gurkerl

Essig-Wuascht **€11**

Speegwuascht-Ablinger/Ei/Zwifl/Gebäck

Fia unsre Kiddies (wirklich nur für Kinda)

Kloans panierts Hendlschnitzl mit Pommes **€10**

Fischstabal söba gmocht **€10**

mit Mondseefisch und Erdäpfisolod

Spaghettni mit Bolonais und Parmesan **€ 8**

Grüwiaschtal mid Pommes **€ 7**

Inkl. Mwst. und Abgaben

Siaße Noscherein

„Wachauer Marüknedl“ ala Patrone	€13
Joghurt-Beereneis/Marzipankern/Marünrösta	
Nougat-Mousse im Strudlteigkörperl	€11
Fruchtspiagl/Früchtepotpourie	
Marün-Crumble mit Vanillesoß	€ 8
Eispaladschingn 1 Stk.	€ 9
Wanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`ln	
Frisch g`mochte Butter- Palatschinke	
1Stk./2Stk.	€4/€7
Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella	
Opfi- oda Topfmstrudl	€ 6
Wanillesoß/Porzion Schlogobas/Kugel Eis	€ 3/1,50/1,50
Unsa G`rührter Eiskaffee mit Schlogobers und Hippen	€ 8
Steirer Becher	€ 8
mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis	
Marün-Eis-Coupe	€ 9
Marinierte Wachauer Marillen/Vanille-Joghurt-Eis/Schlagobers/ Spekulatius-Crumble	

Schaut's in unsre **Eiskoatn-** Konditorei vom Lohmaier_Oberalm