

# SUPPEN & VORSPEISEN

## Hausgemachte Rindsuppe <sup>L,M</sup>

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Mit Frittaten <sup>A,C</sup> 4,90

Mit Leberknödel <sup>A,C</sup> 5,90

Mit Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup> 4,90

## Mostviertler Rahmsuppe <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Mit Schwarzbrotcroutons, Erdäpfelwürferl und knusprigem Speck 5,90

## Eierschwammerlcremesuppe <sup>A,C,G,L,O</sup>

Mit Bröselknödel 7,90

Alle Suppen auch als Hauptspeise möglich + 4,00

## Wos Deftig's <sup>A,G,M,O</sup>

Liptauer, Essiggemüse, Wurzelspeck, Haussalami, Schafskäse, Gebäck

klein 11,90

groß 15,90

## Beef Tartar <sup>A,C,G,M,O</sup>

Serviert mit Kräutersalat, Trüffel-Mayo und Toast

klein (140g) 13,90

groß (180g) 18,90

## Schafskäse mit Tomaten-Tartar und Kernölpesto <sup>G,H,O</sup>

Bunte Tomaten, zarter Schafskäse, geröstete Nüsse 12,90

# SALATE

## Caesar´s Salad <sup>A,C,G,M,O</sup>

Knackiger Romana, Croutons, Parmesan, Cherrytomaten und Caesar Dressing 11,90

## Bunter Salatteller <sup>M,O</sup>

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum 8,50

## Extras zum Salat

Gegrillte Hendlstreifen + 6,00  
Gebackene Hendlstreifen <sup>A,C</sup> + 6,50  
Geflämmtter Ziegenkäse, Trauben und karamellierte Walnüsse <sup>G,H</sup> + 7,00  
Gegrilltes Lachsforellenfilet <sup>D</sup> + 9,00  
Geröstete Eierschwammerl, Croutons und Speck <sup>A</sup> + 8,00

Dazu vielleicht ein hausgemachtes Knoblauchbaguette <sup>A,C,G</sup> 3,90

## Kleiner Bunter Beilagensalat

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum 4,50

## Kleiner Caesar´s Salad als Beilage <sup>A,C,G,M,O</sup>

Knackiger Romana, Croutons, Parmesan, Cherrytomaten und Caesar Dressing 7,90

# HAUPTSPEISEN

## Schnitzel Wiener Art <sup>A,C,G</sup>

Goldgelb in Butterschmalz herausgebackenes, knuspriges Schnitzel, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.  
#Wirtshausliebling

|             |       |
|-------------|-------|
| vom Schwein | 15,90 |
| vom Huhn    | 16,90 |

## Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup>

Zartes Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, goldgelb in Butterschmalz gebacken, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.  
#Wirtshausliebling

|             |       |
|-------------|-------|
| vom Schwein | 17,90 |
|-------------|-------|

## Beilagen

Petersilerdäpfel <sup>G</sup>  
Erdäpfelsalat <sup>M,O</sup>  
Pommes

## Dorfrichter Burger <sup>A,C,G,M,O</sup>

Herzhaftes 150g medium gegrilltes Patty vom Rind, im getoastetem Briochebun mit knackigem Salat, Gurkenrelish, frischer Tomate, roter Zwiebel und Cheddar - unser Wirtshaus-Burger! Dazu gibt's Pommes und Mayo.

|  |       |
|--|-------|
|  | 17,90 |
|--|-------|

## Hausbrot <sup>A,C,G,M,O</sup>

Gegrilltes Hendlfilet, knuspriger Speck, frischer Salat, reife Tomaten und eingelegte rote Zwiebeln auf knusprig getoastetem Sauerteigbrot. Dazu gibt's Pommes und Mayo.

|  |       |
|--|-------|
|  | 17,90 |
|--|-------|

## Hausgebeizte Ripperl <sup>G,M,O</sup>

Zarte, würzige Ripperl, nach traditioneller Art gebeizt und saftig gegart. Serviert mit knusprigen, goldbraunen Erdäpfelspalten, roten Zwiebeln und einem cremigen Knoblauchdip.

|            |       |
|------------|-------|
| 1 Länge    | 19,90 |
| 1,5 Längen | 24,90 |

### **Eierschwammerlgulasch** A,C,G,L

Herzhaftes, saisonales Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel.

17,50

### **Riesling-Kalbsrahmbeuscherl** A,C,G,L,M,O

Fein geschnittene Kalbsinnereien (Herz & Lunge) in einer cremigen, mit Riesling verfeinerten Rahmsauce. Dazu ein flaumiger Semmelknödel- ein Klassiker der Wirtshausküche!

17,50

### **Gekochtes Rindfleisch** A,C,G,L,M,O

Fein gegartes, mürbes Hüferschwanzl, serviert mit würzigem Semmelkren. Dazu goldbraune Rösterdäpfel und feines Wurzelgemüse.

19,90

### **Teufelskotelett** G,L,M,O

Gegrilltes Karreekotelett mit Whisky-Pfeffersauce, Speckfisolen und gebackenen Erdäpfelspalten.

19,90

### **Gegrilltes Lachsforellenfilet** D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Limettencreme und frischem Babyspinat.

24,90

### **Eierschwammerlrisotto** <sup>L,O</sup>

|   |       |
|---|-------|
| Cremiges Risotto mit saisonalen, heimischen Eierschwammerln                       |       |
| Vegetarisch oder vegan  | 16,90 |
| Mit gegrillten Hendlstreifen  | 21,90 |
| Mit geblämmtem Ziegenkäse, Trauben & karamellisierten<br>Walnüssen <sup>G,H</sup> | 23,90 |
| Mit gegrilltem Lachsforellenfilet <sup>D</sup>                                    | 27,90 |

### **Schupfnudelpfanne** <sup>A,C,G,L,O</sup>

|  |       |
|--|-------|
| Mit Zwiebeln, Brokkoli, Champignons und Babyspinat an leichter<br>Rahmsauce. | 14,90 |
|--|-------|

### **Kasnockerl** <sup>A,C,G</sup>

|   |       |
|---|-------|
| Fluffige Nockerl, verfeinert mit würzigem Bergkäse und garniert<br>mit knusprigen Röstzwiebeln. | 13,90 |
|---|-------|

### **Eierschwammerlgröstl (vegan)** <sup>F</sup>

|   |       |
|---|-------|
| A gschnackiges Gröstl mit Eierschwammerln, Erdäpfeln und<br>Zwiebeln- wie es sich ghort. Dazu gibt's Kräuter dip. | 16,90 |
|---|-------|

# NACHSPEISEN

## Mostschober <sup>A,C,G,O</sup>

Fluffiger Nussbiskuit trifft auf heißen Most.  
Dazu Schlagobers.

6,50

## Palatschinken <sup>A,C,G</sup>

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade.

Stk. 3,50

## Eispalatschinken <sup>A,C,G,H</sup>

Ein zarter Palatschinken gefüllt mit cremigem Vanilleeis,  
verfeinert mit gerösteten Mandelsplittern, Schokoladensauce und  
Schlagobers – mögen alle!

8,90

## Crème Brûlée <sup>A,C</sup>

Fein cremig mit knackiger Karamellschicht, dazu frische Beeren -  
ein süßer Traum!

8,90

## Schokosoufflé <sup>A,C,G,H,F,O</sup>

Außen fest, innen wunderbar weich, serviert mit fruchtigem  
Beerenröster und cremiger Vanilleeiscreme – ein Genuss für  
Schokoholics!

9,90

Allergenkennzeichnung:

Glutenhaltiges Getreide (A) | Krebstiere (B) | Ei (C) | Fisch (D) | Erdnuss (E) | Soja (F) | Milch oder Laktose (G) | Schalenfrüchte (H) | Sellerie (L) | Senf (M) |  
Sesam (N) | Sulfid (O) | Lupinen (P) | Weichtiere (R)

# Für Gruppen – guat, g'schmackig und gmiadlich

*Ab 6 Personen | Nur auf Vorbestellung*

## „Scheibtruhe Mist“

Früher war da Mist drin – heit san's lauter Schmankerl!

Unsre Scheibtruhe wird direkt zum Tisch gebracht, voll mit allem, was zum guaden Essen dazu ghert:

- knusprige Schnitzerl
- g'schmackige Kasnockerl
- zarte Backhenderl
- saftige Ripperl
- Pommes, Ofenkartoffeln, Dips und Grillgemüse

Ideal für an gmiadlichen Abend mit Freunden oder der Familie – zum Teilen, Plaudern und Fein-Essen. *(Zusammenstellung auch individuell möglich)*

Preis pro Person: € 17,90

## „Bratl in da Rein“

Wie früher bei da Oma – nur a bisserl mehr!

Auftischt wird a klassisches Bratl, wo sich Herz und Magen gfrein:

- Schweinsbratl vom Schopf und Bauch
- flaumige Semmelknödel und Erdäpfelknödel
- Erdäpfel und Speckkraut
- dazu a 10-Liter-Fass **Freistädter Ratsherrenbräu**, direkt am Tisch zum selberzapfen

Preis pro Person: € 26,60

## Wenns nur Durst hobt's:

Des 10-Liter-Fass **Freistädter Ratsherrenbräu** - gibt's auch ohne Vorbestellung um nur € 70,00.