



## Liebe Gäste:

Wir bemühen uns, vorwiegend heimische und regionale Produkte zu verarbeiten. Uns ist es sehr wichtig, dass wir wissen wo diese herkommen und dass diese aus heimischer Landwirtschaft sind.

## Unsere Lieferanten:

Jagdgenossenschaft Frankenmarkt  
Fleischerei Stabauer aus Oberwang  
Trenau Mühle aus Frankenmarkt  
Knoflach-Eitzinger aus Frankenmarkt  
Familie Dickinger aus Fornach  
Spitzer Martin aus Frankenmarkt  
Gmundner Milch  
Früchte Aumayr aus Eferding  
Frankenmarkter Brenngemeinschaft  
Getränkegruppe Starzinger aus Fmkkt  
Brau Union in Züpf  
Weinhaus Wakolbinger aus Linz  
Weinkellerei Wöber aus St. Georgen

Wild  
Fleisch und Wurstwaren  
Mehl und Hartweizengriess  
Kaffee  
Bauernmilch  
Eier  
Käse, Butter, Milchprodukte  
Obst und Gemüse  
Schnäpse  
Getränke  
Getränke  
Wein  
Wein

# Speisekarte

## Suppen

Rindssuppe mit hausgemachtem

Kaspressknödel 4,70€

Kräuterfrittaten 4,40€

3erlei-Einlage 5,70€  
(Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten)

Parmesanschaumsuppe 4,90€  
mit Basilikumöl & Croutons

Grüne Spargelschaumsuppe 5,70€  
mit Frischkäsenockerl & Croutons

## Vorspeisen

Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle 8,20€  
mit Asia-Gemüse & Hoisinsauce

2 Stück hausgem. Basilikumravioli 9,00€  
mit Zweierlei Spargel & Parmesan

Bauernsalat 7,50€  
mit Bratkartoffeln, Speck und Croutons

# Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 19,50€  
dazu Petersilienkartoffeln & Preiselbeere

Wiener Schnitzel vom Schwein 14,90€  
dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes & Salat

Cordon Bleu vom Schwein 15,50€  
dazu Pommes & Salat von der Pute 16,70€

„A Pfandl“ Käsespätzle 13,80€  
mit Röstzwiebel & Salat

Gebratenes Saiblingsfilet (aus der Mondseearche) 22,50€  
mit Zweierlei Spargelrisotto, Pinienkernen & eingelegten Zwiebeln

Hühnerbrust in Parmesan-Rosmarinkruste 17,50€  
mit hausgemachten Tomaten-Chilitagliatelle & Basilikumöl

Hausgemachte Falafel (auch vegan erhältlich) 14,50€  
mit Currygemüse & Reisrolle

Rosa Kalbstafelspitz (25 min. Vorfrende) 21,50€  
mit Zweierlei Spargelrisotto, Pinienkernen & eingelegten Zwiebeln

**Tandoori Chicken** 16,40€  
mit Asia-Gemüse & Reisrolle

**Coq au Vin** (Geschmorte Bio-Hühnerkeule) 19,60€  
dazu Kartoffel-Haselnussnockerl, Schmorgemüse &  
Spargelschaum

**Geschmorte Schweinsbackerl** 17,50€  
dazu Kräuterspätzle & Dreierlei Karotte

**Hausgemachte Gnocchi** 15,80€  
dazu Zweierlei Spargel, Kürbiskernöl & Nüsse

**Steirischer Backhendlsalat** 13,50€  
Gebackene Hühnerbrust | geröstete Kerne | Kernöl | Kirschtomaten |  
Croutons | Hausdressing

**Caesar-Chicken-Burger** 12,50€  
Gebackenes Panko-Huhn | Salat | Parmesan | Tomaten | Croutons |  
Cocktailsauce

**Beilagen zum Burger:**

Pommes 3,10€  
Wedges 3,50€  
gemischter Blattsalat 3,70€

## Desserts mit hausgemachten Sorbets

Flaumiger Topfenschmarrn (25 min. Vorfreude) 7,80€  
mit Blutorangensorbet

Lauwarmer Schokobrownie 9,20€  
mit Kumquat, Kokosespuma & Piña Coladaeis

Gebackene Apfelknödel 7,20€  
mit Amarettoeis und Mandeln

Sorbetvariation 5,50€  
3 verschiedene Sorbets nach Wahl  
(Lavendel-Zitrone, Passionsfrucht, Marille, Aperol, Erdbeere,  
Pfirsich-Basilikum, Nussgeist, Vanille, Schokolade,  
Blutorange, Waldheidelbeere, Amaretto, Piña Colada)

Affogato 4,50€  
Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso

Sorbets mit Pfiff 5,00€

Aperol mit Sekt

Lavendel-Zitrone mit vodka

Eispalatschinke

mit 3 Kugeln Vanilleeis & Obers 6,80€  
oder

mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis & Obers 7,20€