

Tageskarte, Donnerstag 13. Dezember 2018

Unser Mittagsmenü: € 9,50

Rindsuppe mit Butternockerl

Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Butterreis und Preiselbeeren

Joghurt mit Früchten

Ihr kulinarischer Einstieg

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** auf bunten Blattsalaten mit frischem, gehobeltem Parmesan mit 4 Stück € 8,80 mit 6 Stück € 12,30

Hausgemachtes „Vorspeisenduet“ (Schafskästerrine und Tafelspitzsülzchen) mit feiner Kräuter-Vinaigrette und kleiner Salatgarnitur € 8,60

Rosa gebratenes Lammfilet auf bunten Blattsalaten mit gerösteten Brotwürferl € 11,80

Suppen

Suppe mit Sinn von diesen Suppen geht 1,00 Euro als Spende an die Flachgauer Tafel

Rindsuppe mit **gekochtem Leberknödel** € 4,70

Rote Rüben Suppe mit Topfen-Kren-Nockerl € 6,50

Gerne können Sie durch Aufzahlung von 1,00 Euro jede Suppe zu einer Suppe mit Sinn machen.
(Bitte bei der Bestellung dazu sagen)

Rahmsuppe vom frischen Kürbis mit Kernen und Kernöl € 5,50

Alt Salzburger Knoblauchsuppe mit gerösteten Brotwürferl und Obershaube € 5,50

Zitronengrassuppe mit gebratener **Garnele** am Spieß € 5,50

Rindsuppe mit **zweierlei Knöderl** (hausgemachtes Speck und Leberknöderl) € 4,30

Gemüsiges und Salatiges

Cremiges Risotto mit frischen Schwammerl und Parmesan, dazu kleiner Blattsalat € 12,00

Gebratene Scheibe vom Ziegenkäse im Speckmantel auf bunten Salaten € 9,50

Salatteller „Fitness“ € 9,40

Junghühnerfilet in dreierlei Kruste auf frischen bunten Blattsalaten

Salatteller „Fischerin“ € 9,80

Filet vom Fuschlsee-Fisch in Nußöl gebraten auf bunten Blattsalaten

Gebackene Blutwurstscheiben auf bunten Salaten mit Joghurtdressing mariniert € 9,80

Frisch gekocht schmeckt's am Besten

(fast alle Gerichte servieren wir gerne als kleine Portion)

Zweierlei Filet's von frischen Fuschlsee-Fischen (Saibling und Forelle)
in würziger Knoblauchbutter gebraten, dazu Petersilkartoffel und Blattsalate € 18,20

Octopus in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit feinen Spaghettini,
dazu kleiner Blattsalat € 17,60

Filet von der Fuschlsee-Forelle in Olivenöl gebraten, auf hausgemachtem Kürbisgemüse,
dazu Butternudeln € 18,60

Medaillons vom Hirschkalb in leichter Calvados-Rahmsauce mit frischem Broccoli,
hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeeren € 26,20

Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit kleinen Semmelknöderl und Prinzeßbohnen € 18,90

200g Österreichisches Premium Jungrinderfilet vom Grill
mit Pommes frites, hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Salat € 27,80

„Filetpfandl“ (rosa gebratene Filet's vom Rind und Schwein)
auf hausgemachten Butterspätzle mit leichter Pilzrahmsauce € 21,80

Junghühnerfilet in der Mandelhülle mit pikanter Currysauce,
Basmatireis und glasierten Früchten € 14,80

Pikanter Grillteller"
Schweinsfilet, Kotelett, Reis, Pommes frites, Gemüse € 13,80

Wiener Schnitzel
vom Schwein oder von der Pute mit Kartoffel und Preiselbeeren € 10,00

Putenfilet in leichter Paprikarahmsauce
mit hausgemachten Butterspätzle € 12,50

1/2 oder 1/4 Backhenderl mit Erdäpfel-Gurken-Salat € 10,10 / € 7,70

Schweinskotelette vom Grill mit frischem Gemüse, Bratkartoffel
und hausgemachter Kräuterbutter € 10,30

Gebackenes Surschopfschnitzerl
mit Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeeren € 10,80

Innviertler Knödelteller (3 Stk. Grammel, 3 Stk. Speckknöderl)
mit hausgemachtem Sauerkraut und Bratensaft € 9,40

Wurstnudeln im Reindl serviert mit Endivien-Erdäpfel-Salat € 9,00

Salzburger Bratwurst mit Bratkartoffel und Sauerkraut € 8,00

Gerösteter Knödel mit Ei und frischen bunten Blattsalaten € 8,00

Zur Jaus'n

„In unserem Haus ist es Tradition, Dampflstangerl zu servieren, diese sind bei Verzehr zu bezahlen“.

Speckplatte mit frischen Kren und Senf € 8,00

Hausgemachte Schweinsulze mit Zwiebel, Essig und Öl (auf Wunsch mit Kernöl) € 7,50

Essigwurst von der Knacker mit Zwiebeln, Essig und Öl (auf Wunsch mit Kernöl) € 5,50

Dampflstangerl € 1,30 Semmel € 0,80 Scheibe Schwarzbrot € 0,40

Beilagensalate (auf Wunsch mit Kernöl)

Gemischter Salat oder Blattsalat € 4,00 Bunter Salat im tiefen Teller € 5,40

Kleiner gemischter Salat (im Schüsslerl) oder Teller Blattsalat € 3,00

Erdäpfel-Vogerlsalat € 5,40

Hausgemachte Dessert's

Bunter Dessertteller (quer durch unsere hausgemachten Dessert's) € 9,60

Stanitzerl mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlag € 6,40

Hausgemachtes Tirami-su im Glas serviert, mit frischen Früchten garniert € 6,20

Baileys-Schoko-Mousse mit frischen Früchten und Schlag fein garniert € 6,40

Leichte Topfennockerl mit warmen Waldbeeren und Schlag garniert € 6,40

„Nockerl Duett“ (Schoko und Topfen) mit rotem Fruchtspiegel, Früchten und Schlag € 6,40

Maroninudeln mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Schlag garniert € 6,00

Verkühlter Mohr im Hemd mit hausgemachter Schokosauce, Vanilleeis, frischen Früchten und Schlag € 5,90

Malakofftorte mit Schlag € 3,40

1 Stk. Palatschinke mit Marillen oder Preiselbeermarmelade € 2,80

„Försterpalatschinke“ gefüllt mit Vanilleeis und warmen Waldbeeren € 4,80

1 Stk. Eispalatschinke € 4,50

1 Stk. Schoko-Nuß-Palatschinke € 3,40