



FÜR DICH, LIEBER GAST,  
SOLL JEDES ESSEN BEI UNS EIN  
GESUNDES ERLEBNIS SEIN!

Unser Bauernhof wird seit jeher biologisch geführt.  
Stolz sind wir auf unsere Galloway-Rinderzucht,  
die uns ein zartes und bekömmliches Rindfleisch liefert.  
Die Kartoffeln stammen aus dem Mühlviertel oder aus dem  
Lungau, natürlich aus kontrolliertem Anbau.  
Wir verwenden kaltgepresste Öle und reine Gärungsessige.

Wir wünschen Euch einen gemütlichen und  
netten Abend bei uns!

Renate, Huwi, Caro, Luki & das gesamte Team





## SUPPEN

Echte Rindssuppe, Leberknödel  
oder Frittaten € 6,50  
A, C, G, L € 5,90

Kalte Gurkenschaumsuppe, Rauchgarnelen € 7,50  
B, G

## VORSPEISEN

Leoganger Rind  
Rauchfleisch Carpaccio, Gebäck € 16,50  
A, C, E, G

Gefüllte Tomaten mit Couscous,  
Basilikum-Vinaigrette, Grissini € 12,50  
A, E, M

Räucherforellen-Mousse, Rucola, Vogerlsalat,  
ofenfrisches Gebäck € 14,50  
A, D, G, M

## Österreichischer STÖR KAVIAR

Walter Grill – Salzburger Land, eigene Salzung 50 g Dose € 135,00  
„Antony“ Creme Fraiche, Knusperbrot 125 g Dose € 335,00  
A, D, G



## SALATE

Kleiner „Starter Salat“, Knoblauchbrot € 5,90  
A, G

Tagliata vom Beiried, Zupfsalat, Rucola, Büffelmozzarella,  
Parmigiano, Knoblauchbrot € 21,50  
G, A, E, H

Bei den folgenden Hauptgerichten servieren wir jeweils vorher  
eine Schüssel voller knackiger Salate mit warmem Knoblauchbrot!

## VEGETARISCHE GERICHTE

Herzhafte Pinzgauer Kasnock´n, Röstzwiebeln € 17,50  
A, C, G, L

Lachs-Gnocchi, Dillschaum € 21,00  
A, C, D, G

Vegan Spaghetti Bolognese € 16,50  
L

## FISCHGERICHTE

Goldbrassen Filet, Pimientos de Padron - Bratkartoffel € 26,50  
A, D, G

Warme frisch geräucherte Forelle (ca. 300g),  
Räucherforellen-Mousse, Räucherlachs-Tartar,  
Preiselbeerobers, Oberskren, Laugengebäck € 24,50  
A, D, G



Bei den folgenden Hauptgerichten servieren wir jeweils vorher eine Schüssel voller knackiger Salate mit warmen Knoblauchbrot!

## HAUPTGERICHTE

Medium gegrilltes Rinderhüftsteak, Trüffel-Kruste, Gemüse, Mini-Erdäpfel <small>A, G</small>	€ 32,00
Gulasch vom Gallowayschlägel oder -schulter, Butternudeln <small>A, G</small>	€ 21,00
Maishendlbrust „Stroganoff“, Kräuterspätzle <small>A, C, G</small>	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln ... oder vom Schwein <small>A, C, G</small>	€ 26,50 € 19,00
Steak vom Beiried (220g) je nach Vorrat vom Galloway- oder Angusrind, Portweinsauce, Ofenkartoffel <small>G, M</small>	€ 34,00
Filetsteak (220g) Angusrind, Portweinsauce mit Ofenkartoffel <small>G, M</small>	€ 45,00
Filetsteak „Surf and Turf“, Trüffelrisotto, Portweinsauce <small>B, G</small>	€ 55,00



## UNSERE SPEZIALITÄTEN

auf Vorbestellung

HUT-ESSEN (ab 2 Personen) p. P. € 29,00

Als Vorspeise servieren wir Salat mit Knoblauchbrot.  
Der Tatarenhut wird mit 3 Brennern erhitzt, worauf man das Fleisch (Rind vom Beiried – Rumpsteak und vom Schweinerücken) grillt.  
In die Hutkrempe kommt eine echte Rindsuppe mit Gemüse Julienne.  
Dazu Ofenkartoffeln mit Schnittlauch -, Knoblauch -,  
und Barbecue Sauce.

A, C, G, L, M

Nachbestellung Fleischteller gemischt (210g) € 9,50

Nachbestellung Fleischteller nur Rind (210g) € 11,50

RIPPERL-ESSEN p. P. € 18,50

Als Vorspeise gibt es Salat mit Knoblauchbrot.  
Und dann servieren wir die besten Ripperl (Spare- Ribs)  
„Land auf, Land ab“ mit Ofenkartoffel und Schnittlauchsauce.

M, G, L

Nachbestellung Portion Ripperl € 9,50

OCHSENBRATEN (4 Personen) p. P. € 36,00

Als Vorspeise servieren wir Salat mit Knoblauchbrot.  
Zart rosa gebratener Rücken vom Galloway – bzw. Angusrind,  
der bei Niedrigtemperatur (ca. 8 Stunden im Ofen) zubereitet wird.  
Dazu gibt es Bratkartoffeln und Blaukraut oder Grillgemüse

G, L



## Bio Eisspezialitäten vom „Eis Greissler“

Zotter Schokolade

Joghurt Kirsch

Butterkeks

Alpenkaramell

Erdbeer

Vanille

3er Variante

€ 5,20

5er Variante

€ 6,60

FÜR UNSERE KLEINEN:

Kindereis 1 Kugel

€ 2,90

Kindereis 2 Kugeln

€ 4,00

Vanilleeis mit warmer Nutella

€ 6,50

Bananensplit

€ 8,50

## UNSERE DESSERT TIPPS

Toblerone Brownie, Butterkeks Eis

€ 10,50

A, G, C, E, H

Dreierlei-Mousse

€ 9,90

Erdbeere, helle und dunkle Schokolade

G

Vanilleeis, Kürbiskernöl

€ 7,50

Dessertpfandl

€ 10,50

Topfenockerl, Butter-Zuckerbrösel, Cremeschnittchen,

Früchte, beschwipsten Zwetschgen,

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Himbeermark

A, E, G

Kaiserschmarrn, Rosinen, Zwetschkenröster

€ 12,00

A, C, G



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Organic's Lifetime Drinks auf einen halben Liter aufgespritzt:

Black Orange	0,50 l	€ 5,20
Purple Berry	0,50 l	€ 5,20
Ginger Beer	0,50 l	€ 5,20
Cola light	0,33 l	€ 3,30
Flasche Almdudler	0,33 l	€ 3,30
Flasche Mineralwasser	0,33 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,90
Hausgemachte Grapefruit Limo	0,50 l	€ 5,00
Hausgemachte Ginger Limo	0,50 l	€ 5,00
Hausgemachter Eistee Zitrone	0,50 l	€ 5,00
Gespritzter Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,90
Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,30
Cox-Orange Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,00
	0,70 l	€ 8,50
Cox-Orange Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,90
Cola, Sprite, Fanta	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,70
Red Bull	0,25 l	€ 4,90



## BIER

Trumer Pils vom Fass	0,20 l	€ 2,80
	0,30 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 4,80
Traunsteiner Hefe Weißbier	0,30 l	€ 3,90
	0,50 l	€ 5,10
Die Weisse hell	0,50 l	€ 5,10
Die Weisse dunkel	0,50 l	€ 5,10
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 4,70
Traunsteiner Hefe alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10





## WEINE

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 6,90
Blauer Zweigelt	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 6,90
Spritzer süß	1/4 l	€ 3,60
Spritzer sauer	1/4 l	€ 3,30
Aperol Spritz mit Wein	1/4 l	€ 5,20
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4 l	€ 5,70
Glas Prosecco / oder mit Hollersaft		€ 4,90
Hugo (Prosecco / Hollersaft / Minze)	1/4 l	€ 5,20

## EDLE BRÄNDE – 2 cl

Hausbrand / Obstler	€ 3,00
Williams von Pircher mit Birne	€ 3,80
Marille von Pircher mit Marille	€ 3,80
Vogelbeere	€ 4,90
Alte Zwetscke von Gölles	€ 5,60
Nusserl / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Blutorange / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Himbeere mit Apfel / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Schoko-Chili Likör / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Williams / von Siegfried Herzog	€ 4,60
Fernet Branca	€ 3,70
Averna	€ 3,90
Ramazotti	€ 3,80
Jägermeister	€ 3,50
Chartreuse des Meilleurs Ouvriers – 4 cl	€ 5,20



## ERLESENE OFFENE TEE'S VON T-BAG

€ 4,20

FRÜCHTE TEE  
Aromatisierende Früchteteemischung  
T-Bag Waldfrüchte-Cocktail

GRÜNER TEE  
T-Bag BIO Green Manjolai

KRÄUTER TEE  
T-Bag BIO Vital Oase  
T-Bag Ingwer Lemon

SCHWARZER TEE  
T-Bag Assam

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Afro Espresso	€ 2,90
Tasse Afro Kaffee	€ 3,40
Capuccino	€ 3,70
Café Latte	€ 4,40
Heiße Schoko mit Schlagobers	€ 4,00



## ALLERGENE STOFFE UND IHRE KENNZEICHNUNGEN

Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Produktbeispiele
A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Scharf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse