



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 Black Angus-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 Gärungssessige.

Wir wünschen Euch einen gemütlichen und
netten Abend bei uns!

Renate, Huwi, Caro, Luki & das gesamte Team





SUPPEN

Echte Rindssuppe, Leberknödel
oder Frittaten

A, C, G, L

€ 6,90

€ 6,40

Hokkaido-Kokos Suppe, Grissini

A

€ 8,50

SALATE

Kleiner „Starter Salat“, Knoblauchbrot

A, G

€ 6,20

Tagliata vom Beiried, Zupfsalat, Rucola, Büffelmozzarella,
Parmigiano, Knoblauchbrot

G, A, E, H

€ 23,60

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Black Angus Filet, Trüffelbutter-Tramezzini

A, C, G, M

€ 25,50

Räucherforellen Mousse, Baby Leaf Salat,
Himbeeren-Balsamico Dressing, Gebäck

A, D, G

€ 14,50

Kürbis Bruschetta

A, E, H

€ 14,50

Österreichischer STÖR KAVIAR

Walter Grüll – Salzburger Land, eigene Salzung
„Antony“ Creme Fraiche, Knusperbrot

A, D, G

50 g Dose € 135,00

125 g Dose € 335,00



VEGETARISCHE GERICHTE

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

Herzhafte Pinzgauer Kasnock´n, Röstzwiebeln € 19,50
A, C, G, L

Honig-Senf-Jungzwiebel Pastasotto, Parmigiano € 22,50
A, C, G, M

Thymian-Kartoffel Gratin, Schmortomaten (Vegan) € 19,50

Gefüllte Kürbis Gnocchi, Kürbis Schaum € 23,50
A, C, G

Spinatknödel, Paprikarahmsauce € 23,50
A, C, G, E, H

FISCHGERICHTE

Lachssteak im Pergamentpapier gebraten, Süß-Sauer Gemüse € 32,00
D

Warme frisch geräucherte ganze Forelle (ca. 300g),
Räucherforellen-Mousse, Räucherlachs-Tartar,
Preiselbeerobers, Oberskren, Laugengebäck € 25,80
A, D, G



HAUPTGERICHTE

Bei folgenden Hauptgerichte servieren wir vorher eine Schüssel voller knackiger Salate und warmes Knoblauchbrot!

Medium gegrilltes Rinderhüftsteak vom Black Angus, Kürbis-Kruste,
Gemüse, Mini Erdäpfel € 34,50
A, G, H, E

Gulasch vom Rinderschlägel oder -schulter,
Butternudeln € 23,00
A, G

Gebratene Maishendlbrust, Kürbis Risotto, Pak Choi € 32,00
A, G

Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln € 28,50
A, C, G

Wiener Schnitzel vom Schwein, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln € 22,00
A, C, G

Beiried Steak vom Black Angus (240g) Portweinsauce,
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce € 38,00
G, M

Filetsteak vom Black Angus (240g), Portweinsauce,
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce € 47,00
G, M

Filetsteak vom Black Angus (240g), Portweinsauce,
Thymian-Kartoffel Gratin € 52,00
G, M



UNSERE SPEZIALITÄTEN

auf Vorbestellung

HUT-ESSEN (ab 2 Personen) p. P. € 31,00

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) € 11,50

Nachbestellung Fleischteller nur Rind (210g) € 13,50

RIPPERL-ESSEN p. P. € 22,00

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 € 13,50

OCHSENBRATEN (ab 4 Personen) p. P. € 38,00

Als Vorspeise servieren wir Salat mit Knoblauchbrot.
Zart rosa gebratener Rücken vom Black Angus,
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

Marille

Butterkeks

Alpenkaramell

Erdbeer

Vanille

3er Variante

€ 5,20

5er Variante

€ 8,60

FÜR UNSERE KLEINEN:

Kindereis 1 Kugel

€ 2,90

Kindereis 2 Kugeln

€ 4,00

Vanilleeis mit Waldbeeren Ragout

€ 7,50

G, H

Vanilleeis mit warmer Nutella

€ 7,50

G, E, H

Bananensplit

€ 8,50

G, H

Veganer Pistazien Eisbecher mit Toffee Topping

€ 7,50

E, H

UNSERE DESSERT TIPP's

Heidelbeer-Cheesecake, Joghurt Eis

€ 11,50

A, C, E, H

Dreierlei-Mousse

€ 10,00

weiße & dunkle Schoko, Kürbiskern

G

Vanilleeis, Kürbiskernöl

€ 7,50

G

Dessertpfandl

€ 12,50

Topfennockerl, Butter-Zuckerbrösel, Cremeschnittchen,

Früchte, beschwipsten Zwetschgen, Vanilleeis, Kürbiskernöl, Himbeermark

A, E, G

Kaiserschmarrn, Rosinen, Zwetschkenröster

€ 13,50

A, C, G



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



BIER

Trumer Pils vom Fass	0,20 l	€ 3,10
	0,30 l	€ 4,40
	0,50 l	€ 5,20
Traunsteiner Hefe Weißbier	0,30 l	€ 4,60
	0,50 l	€ 5,40
Die Weisse helles Weißbier	0,50 l	€ 5,40
Die Weisse dunkles Weißbier	0,50 l	€ 5,40
Alkoholfreies Trumer Pils	0,30 l	€ 4,10
Alkoholfreies Traunsteiner Hefe Weißbier	0,50 l	€ 5,10
Alkoholfreies Radler	0,50 l	€ 4,40



Offene Weine

ROSÈ BF "der kleine Elefant" Pia Strehn

1/8 l € 6,20



Grüner Veltliner, Leo Müller Ried Neuberg

1/8 l € 6,20

Chardonnay, Bernhard Gschweicher Niederösterreich

1/8 l € 6,20

Riesling Elements, Martin Müller Elements Niederösterreich

1/8 l € 6,20

Sauvignon Blanc, Silly Südsteiermark

1/8 l € 6,20



Blaifränkisch, Andreas Unger Burgenland

1/8 l € 6,40

Cuvée Classic, Scheiblhofer Burgenland

1/8 l € 6,40

Merlot Selektion, Jacky Klein Burgenland

1/8 l € 6,40

Zweigelt, Anton Bauer Niederösterreich

1/8 l € 6,40



APERITIF

Alkoholfrei Aperol Spritz	1/4 l € 6,40
Alkoholfrei Hugo	1/4 l € 6,40
Alkoholfrei Rebels Wild Berry	1/4 l € 6,40
Glas Prosecco	€ 5,80
Glas Prosecco mit Hollersirup	€ 6,00
Testarossa (Prosecco mit Erdbeersirup)	€ 6,20
Glas Shiki Miki Rosé Brut	€ 6,00
Spritzer süß	1/4 l € 5,50
Spritzer Sauer	1/4 l € 5,20
Aperol Spritz mit Wein	1/4 l € 7,50
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4 l € 7,90
Campari Spritz mit Prosecco	1/4 l € 7,90
Hugo (Prosecco / Hollersaft / Minze)	1/4 l € 7,90
Strawberry Hugo	1/4 l € 7,90
Lavendel Spritz	1/4 l € 7,30
Lillet Wild Berry	1/4 l € 7,90
Limoncello Spritz	1/4 l € 7,90
Campari Orange	€ 6,90
Campari Soda	€ 6,20
Martini Bianco 4cl	€ 5,20



Edelbrände | Liköre

Edelbrände im Holz Fass gereift/verfeinert #Genuß#ELEGANZA#Gaumenfreude

2 cl.

🍷 🍷 🍷 **Orig. Wachauer Marille Holz,** L. Müller Niederöst. „Aus der MAGNUM“ 5,60
2-4 Jahre im Fass gereift | getrocknete Marillen | balanciert | feine Holzuntermalung

🍷 🍷 🍷 **Alte Zwetschke,** Gölles, Steiermark 5,60
8 Jahre im Fass gereift | reife Holzumrandung | weich | süßwürzige Zwetschkenfrucht

Edelbrände Klar

#Fruchtig#Charming#NUANCENREICH

🍷 🍷 **Orig. Wachauer Marille klar,** L. Müller, Niederöst. 4,90
Glasballon | volle feine Sortenfrucht | Marille PUR | feine Länge | HARMONIE | Genuß

🍷 🍷 **Williams Birne,** L. Müller, Niederöst. 4,90
Glasballon | Saftige Süße | Purer Birne Frucht Körper | Verführerisch | Fruchtig

🍷 🍷 **Herzkirsche,** A. Gölles, Steiermark 5,20
2 Jahre im Glasballon gereift | elegant | feine Kirschnoten | Fruchtig | klar

🍷 🍷 **Himbeere mit Apfel,** Herzog, Salzburg 5,60

🍷 🍷 **Blutorange,** Herzog, Salzburg 5,60

🍷 🍷 **Nusserl,** Herzog, Salzburg 5,60

Spirituosen / Geist

🍷 **Hausbrand / Obstler,** Pinzgau 4,20

Liköre

#Frucht#Süße#Unkompliziert

🍷 **Edel Stoff Zirbe, Priesteregg Edition** Harry Albel, Salzburg 5,80

🍷 **Rotwein Likör** L. Müller, Niederöst. 4,90

🍷 **Schoko Chili Likör** Herzog, Salzburg 4,90

🍷 **Bratapfel Likör** Herzog, Salzburg 4,90

🍷 **Holy Hazel Nut Likör** Harry Albel, Salzburg 5,80

🍷 **Limonchello Likör** Harry Albel, Salzburg 5,50



Bitter/ Kräuter/ Liköre– 4 cl

Fernet Branca	€ 4,80
Averna	€ 4,80
Ramazzotti	€ 4,80
Amaretto	€ 4,80
Baileys	€ 4,80
Jägermeister Flasche 2 cl	€ 4,20
Chartreuse des Meilleurs Ouvriers	€ 5,20

Tequila – 2 cl

Jose Cuervo Especial Silver	€ 4,70
Jose Cuervo Especial Reposado	€ 4,70

Cognac/Rum/Whisky– 4 cl

A.E. Dor Cognac	€ 8,50
Ron Abuelo 7 Anos Rum/ Panama	€ 8,50
Ron Abuelo 12 Anos Rum/ Panama	€10,50
Zirben Wipfel Gold Rum/ Austria	€ 7,80
Zirbenwhisky-RETTL 1868	€ 8,60
The Dalmore 12 Single Malt Scotch Whisky	€10,50
The Dalmore 15 Single Malt Scotch Whisky	€14,50
The Dalmore King Alexander III Single Malt Scotch Whisky	€24,50



LONG DRINKS

Gin Tonic	€ 9,50
Gin Tonic Royale / Tanqueray Blackcurrant Royale Gin/	€ 9,50
Gin Tonic Sevilla / Tanqueray Flor De Sevilla Orange Gin/	€ 9,50
Skinny Bitch/Vodka-Soda-Zitronensaft	€ 9,00
Vodka Lemon	€ 9,00
Vodka Bull	€ 9,20
Bacardi Cola	€ 9,20
Havana Cola	€ 9,50
Pampero Cola	€ 9,50
Cuba Libre	€ 9,70
Jack Daniels Cola	€ 9,70
Bulleit Bourbon Cola	€ 9,50
Whisky Bull	€ 9,70
Moscow Mule	€ 10,50
London Mule	€ 10,50
Zirben Mule	€ 10,70
Flying Hirsch	€ 8,90
Americano	€ 10,50
Caipirinha	€ 11,50
Caipiroska	€ 11,50
Daiquiri	€ 10,70
Negroni	€ 11,50
Espresso Martini	€ 13,50



ERLESENE OFFENE TEE'S

von Demmer T-Bag

€ 4,50

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 Ristretto

€ 2,70

Tasse Afro Espresso

€ 3,20

Tasse Afro Kaffee

€ 3,60

Cappuccino

€ 4,10

Café Latte

€ 4,50

Heiße Schoko mit Schlagobers

€ 4,40

Affogato

€ 4,70

Caffe Corretto / Espresso mit 1cl Grappa/

€ 4,90



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, Cashewnüsse, Pekannüsse, 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 ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse