



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 € 6,90  
A, C, G, L € 6,20

Fenchelsuppe, Prosciuttochips € 8,50  
G

## VORSPEISEN

Rauchfleisch Carpaccio, Gebäck € 19,00  
A, G

Knusprige Teigtasche, Antipasti-Gemüse, Parmigiano € 16,50  
A, C

Variante von Räucherforellen, Kren, Rote Rüben-Mousse,  
ofenfrisches Gebäck € 16,50  
A, D, G

## 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



## SALATE

Kleiner „Starter Salat“, Knoblauchbrot € 6,20  
A, G

Tagliata vom Beiried, Zupfsalat, Rucola, Büffelmozzarella,  
Parmigiano, Knoblauchbrot € 22,60  
G, A, E, H

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

## VEGETARISCHE GERICHTE

Herzhafte Pinzgauer Kasnock´n, Röstzwiebeln € 18,40  
A, C, G, L

Salbeiknödel, Pilzrahmsauce € 18,50  
A, C, G, E

Vegane Gnocchi, Brokkoli, Pinienkern, Trüffeldip € 17,50  
A

## FISCHGERICHTE

Welsfilet, Ricotta-Dill Risotto € 28,50  
A, D, G

Warme frisch geräucherte 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, Trüffel-Kruste,  
Gemüse, Mini Erdäpfel € 34,50  
A, G, H, E

Gulasch vom Gallowayschlägel oder -schulter,  
Butternudeln € 22,00  
A, G

Maishendlbrust, Gemüse Couscous € 28,00  
A, E, F, G, H

Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln  
vom Kalb € 28,50  
vom Schwein € 21,00  
A, C, G

Steak vom Beiried (220g)  
je nach Vorrat vom Galloway- oder Angusrind,  
Portweinsauce, Ofenkartoffel € 36,00  
G, M

Filetsteak (220g) vom Angusrind, Portweinsauce  
mit Ofenkartoffel € 47,00  
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) € 10,50

Nachbestellung Fleischteller nur Rind (210g) € 12,50

RIPPERL-ESSEN p. P. € 20,00

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 € 9,50

OCHSENBRATEN (ab 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

Erdbeere

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 TIPP's

Nougat Cheesecake, Weiße Schokolade Eis

€ 10,50

A, G, C, E, H

Dreierlei-Mousse

€ 10,00

helles & dunkles Schokomousse, Grüner Apfel

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		€ 5,50
Glas Prosecco mit Hollersaft		€ 5,80
Hugo (Prosecco / Hollersaft / Minze)	1/4 l	€ 5,20
Shiki Miki Rosé Brut		€ 5,80

## 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
Ramazzotti	€ 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 Fruchteemischung  
T-Bag Waldfrüchte-Cocktail

GRÜNER TEE  
T-Bag BIO Green Manjulai

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
Cappuccino	€ 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, 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 <sub>2</sub> , 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