



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 € 5,90
A, C, G, L € 5,20

Käsesuppe, Spinatravioli (im Glas serviert) € 6,90
A, C, G

VORSPEISEN

Leoganger Rind
Rauchfleisch Carpaccio, Gebäck € 12,50
A, C, E, G

Priesteregger Pastrami „Tonnato“ € 18,50
- ohne Pöckelsalz
Kapernfrüchte, Granatapfel, Knusperbrot
A, D, C

Räucherforellen–Mousse, Rucola, Vogerlsalat,
ofenfrisches Gebäck € 12,50
A, D, G, M

Österreichischer STÖR KAVIAR

„Wieseralm/hendlfischerei Edition“
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 A, G	€ 5,90
Blattsalat, Rosmarindressing, gebackener Bergkäse A, G, M	€ 16,50
Tagliata vom Beiried, Zupfsalat, Rucola, Büffelmozzarella, Parmigiano, Knoblauchbrot G, A, E, H	€ 19,90

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Herzhafte Pinzgauer Kasnock´n, Röstzwiebel A, C, G, L	€ 17,50
Cremiges Thymian-Pilz-Risotto, vegan	€ 14,90
Tomaten-Mozzarella Gnocchi, Basilikumschaum A, C, G	€ 18,90
Rote Rüben-Knödel, Wasabi Sauce A, C, G	€ 18,90

FISCHGERICHTE

In Papier gegarter Ikarimi-Lachs, süß-saures Karottengemüse D	€ 24,50
Warme frisch geräucherte Forelle (ca. 300g), Räucherforellen-Mousse, Räucherlachs-Tartar, Preiselbeerobers, Oberskren, Laugengebäck A, D, G	€ 21,50



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 A, G	€ 27,50
Gulasch vom Gallowayschlägel oder -schulter, Butternudeln A, G	€ 21,00
Maishendlbrust, Gemüse Risotto G	€ 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln ... oder vom Schwein A, C, G	€ 26,50 € 17,50
Steak vom Beiried (220g) je nach Vorrat vom Galloway- oder Angusrind, Portweinsauce, Ofenkartoffel G, M	€ 34,00
Filetsteak (220g) Angusrind, Portweinsauce mit Ofenkartoffel G, M	€ 42,00
Filetsteak „Rossini“ (220 g) Angusrind, Gänsestopfleber, frischer schwarzer Trüffel, Sellerie Püree, Portweinsauce G, L	€ 55,00
Ragout vom Hirsch aus dem Hintertaler Revier, Kräuterspätzle, Blaukraut A, C, G, M, L	€ 26,50



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



NO A BISSAL WAS SÜSSES OBENDRAUF

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 SPEZIAL TIPPS

Dreierlei-Mousse

€ 9,90

Ananas, 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

Schoko-Palatschinke, Beeren-Topfen

€ 12,00

A, G, C



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
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	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 4,70
Traunsteiner Hefe alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10



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



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

HEISSE GETRÄNKE

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

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
Nusserl / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Blutorange / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Williams / von Siegfried Herzog	€ 4,60
Fernet Branca	€ 3,70
Jägermeister	€ 3,50
Chartreuse des Meilleurs Ouvriers – 4 cl	€ 5,20



ERLESENE OFFENE TEE'S
VON T-BAG

€ 4,20

FRÜCHTE TEE
Aromatisierende Fruchteteemischung
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



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 ₂ , 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