

## *Aperitif*

<i>0,2 l Baumgartner Märzen Bier / Pfiff</i>	<i>3,--</i>
<i>1/8 Muskateller</i>	<i>3,50</i>
<i>0,1 Rieslingsekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>4,--</i>

## *Aus dem Suppentopf...a „echte“ Rindssupp´m*

<i>Klare Rindssuppe mit <b>Fritatten</b></i>	<i>3,50</i>
<i><b>Leberknödel</b></i>	<i>3,50</i>
<i><b>Kaspreßknödel</b></i>	<i>3,50</i>
<i>Rindssuppe mit <b>dreierlei Einlage</b></i>	
<i>(Leberknödel, Grießnockerl, Kaspreßknödel)</i>	<i>3,90</i>

## *Vorspeisen*

<i><b><u>2 Stück Grammelknödel</u></b> auf mariniertem Blattsalat</i>	<i>5,50</i>
<i><b><u>Zweierlei Garnelen</u></b> mit süß-sauer-Dip auf Blattsalat</i>	<i>5,50</i>

## **Hauptspeisen**

### **Gekochtes Rindfleisch vom Biorind**

dazu Semmelkren, Gemüse und Erdäpfelschmarrn 12,90

### **Glacierter Kalbsrahmbraten**

(nur Wochenende) dazu Butterreis, Babykarotten, Sauwald-Erdäpfel und gemischten Salat 13,90

### **Gefülltes Schnitzel „Serbische Art“**

Gegrillt, gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel, dazu Pommes, Kräuterbutter und gemischten Salat 12,50

### **Wiener Schnitzel (aus der Pfanne)**

mit Sauwald-Erdäpfel, Preiselbeeren und Salat v. Schwein 10,90  
v. Pute 11,90

### **Schnitzel-Variation (Cordon-Bleu/Pikant gefülltes/Wiener)**

dazu Petersilkartoffel, Preiselbeeren und Salat 13,50

### **Cordon-Bleu**

mit Sauwald-Erdäpfel, Preiselbeeren und gemischten Salat 11,90

### **Pikant gefülltes Schnitzel**

(Champignon, Zwiebel, Speck, Käse...)dazu Petersilkartoffel und gemischten Salat 13,--

**„Kopfinger Festtagsschnitzel“** gegrillt, gefüllt mit Schinken,  
Käse Zwiebel, Champignon auf mediterranem Gemüse,  
dazu Pommes, Kräuterbutter und Salat 14,--

**Pariser Schnitzel** dazu Petersilkkartoffel und Salat 10,90

**Innviertler Knödelteller**  
(Speck/Grammel/Brat) dazu Sauerkraut und Kartoffel 9,90

**Berner Würstel (Original)**  
mit Pommes und gemischten Salat 9,--

## FISCHGERICHTE

**Gebackenes Dorschfilet** mit Petersilkkartoffel, Sauce Tartare  
und gemischten Salat 10,--

**Fischplatte** (Zander/Heilbutt/Garnelen) auf mediterranem  
Gemüse, dazu Petersilkkartoffel, Kräuterbutter und Salat 14,50

## Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)

**Kinder-Wiener** mit Pommes frites 5,50

**Hühner-Nuggets** mit Pommes frites 5,50

**Kroketten** mit Sauce 4,--

## ***Salate und Vegetarisches***

- Steirischer Backhendlsalat** mit Kürbiskerndressing 9,--
- Gegrillte Putenfilet-Streifen** auf gemischtem Salat 9,50
- Zweierlei Garnelen** auf gemischtem Salat 9,--
- Gegrillte Scampi** auf gemischtem Salat 9,50
- Steinpilztascherl** gefüllte Teigtascherl mit Rucola, frischem  
Parmesan, Basilikum-Butter u. Salat 9,--

## ***Nachtisch***

- Torte nach Wahl*** 3,20
- Palatschinke** mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 2,50
- Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Sahne und Früchten 6,--
- Mohr im Hemd** mit Sahne und Früchten 6,--
- Zwetschkenpofesen** vom Brioche mit Powidl marmelade 3,50
- Eis lt. Eiskarte*

*Lieber Gast!*

*Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus der umliegenden Region bzw. Lieferanten zu beziehen:*

*Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Metzgerei Moser Sigharting*

*Wild: Selbst erlegt aus Kopfinger Revieren bzw. Österreich*

*Most: Firma Meingassner Zell an der Pram/Fischer Kopfung*

*Milch und Käse: Schärddinger Produkte*

*Obst/Gemüse/Kartoffel: aus der Region/Gemüse Lackner  
Sauwaldkartoffel aus St. Ägidi*

*Kräuter: Aus dem eigenen Kräutergarten/Gemüse Lackner*

*Forellen: aus eigenen Fischteichen*

*Eier: Geflügelhof „Weidegut“, direkt vom Bauern*

*Beilagenänderung: € 0,50*

*Abschlag für kleine Portion: - 1,-- €*

*Eine schriftliche Information über allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen verlangen Sie bitte vom Servicepersonal!*