

Menükarte

Empfehlungen

Tierwohl - Schweinsbraten, dazu Stöcklkraut & Semmelknödel & Erdäpfel
Jeden Sonn- & Feiertag, zur Mittagszeit (A,C,G)
12,20 €

Hendl | Tierwohlschweins - Kotelette | Forelle vom
Holzkohलगrill
bei Schönwetter im Sommer, jeden Mittwoch ab 18:00 Uhr
(D,M,G)

Zartes Schweinsfilet, dazu Speckkohlsprossen & Rösti
auf Pfefferrahmsauce (A,C,G,O)
oder nur Kräuterbutter (A,G)
je 16,90 €

hausgemachter Gemüsestrudel, gratiniert mit Mozzarella
dazu Schnittlauchsauce, Erdäpfeln & Blattsalat (A,C,G,M)
11,90 €

Schauersberg – Schnitzel vom Tierwohl - Schwein
(gefüllt mit Speck, Zwiebel & Champignons)
dazu Weinrahmsauce, Kroketten & gemischter Salat (A,G,M,L)
14,90 €

gebratenes, heimisches Lachsforellenfilet, auf Gemüse – Püree
dazu Petersilerdäpfeln & Blattsalat (A,C,D,G,L,M,O)
18,20 €

hausgemachtes, warmes Schokoladeküchlein (Muffin):
mit Schlagobers & Schokosauce (A,G)
2,90 €
mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers (A,G)
3,90 €



Die Fische für
unsere
Fischspezialitäten
beziehen wir von
Andreas
Ziegelbäck &
Martin
Dietachmair.
Deren Fische
wachsen in einer
tollen
Fischteichanlage in
Steinhaus bei Wels
auf.
DiZi Fischzucht
www.dizi-fisch.at

Suppen

echte Rindsuppe mit **Frittaten** (A,C,L,G)
3,50 €

oder mit **Leberknödel** (A,L,)
4,50 €

Knoblauchcremesuppe
mit Schlagobers & Schwarzbrot – Croutons (A,G,L,O)
4,70 €

Kleinigkeiten

Frankfurter | Debreziner
mit Senf, Kren & Semmel (A,M)
4,00 €

Schinken – Käse – Toast (A,G)
4,00 €

„Wiaschtl in Saft“
Frankfurter im hausgemachten Gulaschsaft (A,G,O)
6,00 €

hausgemachte **Berner Würstl**
Pommes & Salatgarnitur (A,M,G)
9,90 €

gebackene **Champignons**
mit Sauce Tatare (C,G)
10,90 €

Gebackener **Emmentaler**
dazu Preiselbeeren, Petersilerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,G,M)
11,90 €



Wir legen viel Wert
auf ein gutes
Preis- / Leistungs=
verhältnis bei
unseren Speisen &
Getränken – dazu
verwenden wir
sehr viele
regionale
Produkte von
heimischen
Erzeugern.

Für die Kleinen

Gummibärli – Tierwohl – Schweinsschnitzerl
mit Pommes (A,C,G)
6,50 €

gegrillte **Frankfurter** mit Pommes
6,50 €

hausgemachte **Chicken – Nuggets**, dazu Pommes (A,C,G)
6,50 €

Fisch – Fleisch – Gemüse

hausgemachte, deftige **Käsespätzle**, dazu Blattsalat (A,C,G,M)
10,90 €

Gebackenes Allerlei
(kleines Tierwohlschweinsschnitzerl, Gouda Käse, Champignons)
dazu Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren & gemischter Salat (A,C,G,M)
15,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Tierwohl – Schwein
dazu Reis, Petersilerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,G,M)
13,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute
dazu Reis, Petersilerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,G,M)
14,50 €

Cordon Bleu vom Tierwohl – Schwein
dazu Pommes & gemischter Salat (A,C,G,M)
14,90 €

Unser Gustino –
Schweine-, Kalb-,
Rindfleisch sowie
sämtliche
Fleischwaren
beziehen wir
ausschließlich von
der **Fleischhauerei**
Strasser in
Sattledt.



Bei Puten- und
Hühnerfleisch
achten wir ebenso
immer auf
Fleischqualität aus
Österreich.

Cordon Bleu von der Pute
dazu Pommes & gemischter Salat (A,C,G,M)
15,90 €

Sur – Schnitzel vom Gustino – Schwein
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat (A,C,G,M)
13,50 €

hausgemachtes **Rindsgulasch**
mit Semmelknödel (A,C,M)
10,50 €

geröstete Knödel
mit Ei & Blattsalat (A,C,G,M)
9,90 €

hausgemachte **Riesenhascheeknödel**
2 Stück, dazu Sauerkraut & Gulaschsaft (A,C,O)
9,90 €

Blunzn – Erdäpfel – Gröstl
dazu Sauerkraut (A,C)
9,20 €

gebackenes **Schollenfilet**
dazu Petersilerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,D,G,M)
13,90 €

regionales Saiblingsfilet,
natur gebraten mit Zitrone & Kräuterbutter,
dazu Petersilerdäpfeln & gemischter Salat (A,D,G,M)
18,20 €

Grillteller
(Putenfilet, Hühnerbrustfilet & Tierwohl - Schweinskotelette)
dazu Gemüse, Pommes & Kräuterbutter (G)
15,50 €



Dazu empfehlen wir Weine vom steirischen Weingut „Muster – Poschgan“ in Leutschach & vom Weingut „Donner“ aus Hohenwarth in Niederösterreich.



Grünes

Gemischter Salat

Salate je nach Saison & dazu Blattsalat (G,M)
3,90 €

Fitness – Salat

gebratene Putenstreifen & Ananasstückchen auf Blattsalat (G,M)
11,90 €

Backhendl – Salat

Gebackene Hendlfiletstücke auf Blattsalat (A,C,G,M)
12,90 €

Chefsalat

gebratene Saiblingsstreifen auf Blattsalat (D,G,M)
12,90 €

Bauern – Salat

Speck, Erdäpfel & Zwiebel knusprig geröstet, dazu
Schaffrischkäse, Gurkensalat und Tomatenspalten auf Blattsalat
12,90 €

a guade Jausn

- Dreier – Käse, mit Butter (G) 6,50 €
- Kalter Schweins – oder Surbraten (M) 8,90 €
- Brettljause, fein garniert (C,G,M,O) 9,20 €
- Speckjause, fein garniert (M) 9,20 €
- Erdäpfelkäse, mit Butter (G) 4,90 €
- Schmalzbrot, mit Zwiebel (A) 2,00 €
- Fleischbrot, mit Kren (A) 4,90 €
- Schnittkäsebrot, mit Pfeffer (A,G,C) 4,90 €
- Erdäpfelkäse – Surfleischbrot (A,G) 6,20 €
- Belegtes Brot (A,G) 6,20 €
- Knacker in Essig & Öl (A) 5,20 €



Den naturtrüben

Apfelsaft

beziehen wir vom

„Apfelhof

Gatterbauer“ &

unserern

Erdbeernektar

vom

„Erdbeergarten

Holzinger“ aus

Thalheim bei Wels.



Die Freilandeier für

unsere Speisen

liefert uns die

Firma „Knödlhub“

aus Blindenmarkt

in Schleißheim.

Hausbrotsscheibe (A) 0,70 €
Semmel (A) 0,80 €
Gebäck (A) 1,50 €

Süßes

hausgemachter, warmer **Apfelstrudel** (A,C) 3,00 €
oder warmer **Topfenstrudel** mit Rosinen (A,C,G) 3,00 €

hausgemachte **Torten & Mehlspeisen** pro Stück 3,60 €

Palatschinke

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, per Stück (A,C,G) 2,50 €

Eispalatschinke

1 Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt,
Schokosauce & Schlagobers (A,C,G) 6,90 €

**Familie Eugen Hubauer & sein Team bedanken
sich recht herzlich bei Ihnen für Ihren Besuch!**

Speisekarte gültig ab 01.08.2022

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.
- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.