

# Tageskarte, Mittwoch 6. Mai 2026

**Unser Mittagsmenü: € 15,00**

Kohlrabicremesuppe mit Obershaube und Brotwürferl

**Schinkenfleckerl** mit frischen Blattsalaten

Gemischtes Eis mit Schlag

## **Fleischlose Alternative zur Menü-Hauptspeise**

**Pikante Krautfleckerl** mit Käse überbacken

\*\*\*\*\*

## **Kulinarischer Einstieg / Suppen / Salatiges und Gemüsegerichte**

**1 Stück Matjesfilet „Hausfrauenart“**

(Sauerrahmsauce mit feinen Apfel und Gurkerlstreifen) warme Salzkartofferl € 8,20

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** / bunte Blattsalate /  
frischer, gehobelter Parmesan 4 Stück € 12,00 6 Stück € 16,20

**2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen** (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürferl)  
zweierlei Asia Saucen / kleine Salatgarnitur € 10,00

Mit Honig **überbackener Ziegenkäse** / rote Rüben-Carpaccio / Salatgarnitur € 12,80  
kleine Portion € 8,80

**Spargelcremesuppe** mit Einlage und Obershaube € 6,80

**Paprikarahmsuppe** mit Obershaube und Einlage € 6,80

Rindssuppe mit **hausgemachtem Kaspreßknödel** € 7,20

Rindssuppe mit hausgemachtem **Leberknödel** oder **Fleischstrudel** € 5,50

Rindssuppe mit **hausgemachten Frittaten** oder mit **Nudeln** € 5,20

**Kohlrabi-Cordon-bleu** (ohne Schinken)

auf Sauerrahmdip / Petersilkkartofferl / kleiner Blattsalat € 14,20

**Frischer Marchfelder Spargel in der Panko-Kruste** / Sauerrahmdip /  
Butterkartofferl / kleiner Blattsalat € 15,60

**„Salatteller „Fitness“** € 14,60J

Junghühnerfilet in dreierlei Kruste / frische bunte Blattsalate

**„Frühlingsalat“** (frischer **Spargel** in Junghuhn gewickelt) / natur gebraten /  
bunte Frühlingsalate € 16,50

## **Frisch gekocht schmeckt's am besten**

*(fast alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne als kleinere Portion)*

**Zweierlei Filet's von frischen Fuschlsee-Fischen** (Saibling / Forelle) /  
in würziger Knoblauchbutter gebraten / Petersilkartoffel / frische Blattsalate € 24,80

**Zanderfilet** in Olivenöl gebraten / **frischer Marchfelder Spargel** /  
hausgemachte Sauce Hollandaise / feine Tagliatelle € 25,00

**vom Maibock aus Eugendorfer und Hinterseer Jagdgebiet**  
*(erlegt von Jäger Franz Radauer und Christoph Bachmeier)*

Rosa **gebratenes Rehfilet** / frischer Marchfelder Spargel /  
hausgemachte Sauce Hollandaise / Erdäpfelgebäck / Preiselbeeren € 39,50

**Rehschnitzerl** mit frischen Kräuterseitlingen in leichter Rahmsauce  
hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren € 24,80

**Rehragout** in Wurzelrahmsauce / Semmelknödel / frischer Broccoli / Preiselbeeren € 20,80

**Faschierte Wildlaibchen** auf leichter Wurzelrahmsauce /  
Erdäpfelpürree / Preiselbeeren € 15,60

**Portion frischer Marchfelder Spargel** / hausgemachte Sauce Hollandaise /  
Butterkartoffel / gebratener Schinken € 22,50

**Spargel-Cordon bleu** / Sauerrahmdip / Butterkartoffel € 18,50

## **Fleisch von österreichischen Tieren**

*(geboren, aufgewachsen, geschlachtet)*

**Wiener Schnitzel** in Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren  
vom **Milchkalb** € 28,40 / vom **Schwein** € 16,80 / vom **Junghuhn** € 18,80

Rosa **gebratene Beiriedschnitte** / frischer **Spargel** / feine Tagliatelle /  
hausgemachte Sauce Hollandaise € 29,40

**Piccatta vom Milchkalb** / in der Parmesan-Ei-Hülle /  
auf feinen Tomaten-Spaghettini € 28,40

Frische **geschmetzelte oder gebackene Schweinsleber** / Majoransaftl /  
Basmatireis / Preiselbeeren € 15,80

Gekochtes **mageres Krenfleisch** / Wurzelgemüse / Salzkartoffel / frischer Kren € 17,20

**"Neuwirt Grillteller"** Schweins Kotelette und Medaillon /  
Junghuhnschnitzerl / frisches Gemüse / Basmatireis / Pommes frites € 19,60

**Gebackenes Surschopfschnitzerl** / Erdäpfel-Gurken-Salat / Preiselbeeren € 17,80

## **Brot / Jause / Salate (auf Wunsch mit Kernöl)**

**In unserem Haus ist es Tradition, Dampflstangerl zu servieren,  
diese sind bei Verzehr zu bezahlen**

**Dampflstangerl €1,70 Semmel €1,30 Scheibe Schwarzbrot €0,60**

**Südtiroler Schüttelbrot handgeschüttelt 100gr. €3,50 3er Pack €10,00**

### **Gemischter Salat oder Blattsalat (-0,30 €)**

*klein €4,70 / mittel €5,80 / groß €7,50*

*dazu hausgemachtes Dressing / Essig und Öl / Joghurt*

**Erdäpfel-Vogerl-Salat €7,20**

## **Hausgemachte Desserts**

**Gebackene Grießschnitte / Zimt-Zucker / Zwetschkenröster €7,80**

### **Förster Palatschinke“**

*gefüllt mit Vanilleeis / warmen Waldbeeren / Schlag €6,60*

**Hippenschüsslerl / marinierte Erdbeeren / Vanilleeis / Schlag €7,60**

**Vanille Parfait im Schokospitz / marinierte Orangenfilet's €7,60**

**Nockerl-Duett“ (Schoko und Topfen) auf Fruchtspiegel €7,60**

**Maroninudeln / warme Waldbeeren / Schlag €7,60**

**Baileys-Schokomousse / frische Früchte / Schlag €7,60**

**Leichte Topfenockerl / auf Fruchtspiegel / Schlag €7,60**

**Stanitzerl mit Vanilleeis / frische Früchte / Schlag €7,60**

### **Verkühlter Mohr im Hemd /**

*Vanilleeis / hausgemachte Schokosauce / Schlag €7,60*

**Malakofftorte mit Schlag €5,20**

*Informationen über Zutaten in unsren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!*