

# Tageskarte, Montag 15. Dezember 2025

**Unser Mittagsmenü:** € 15,00

Nudelsuppe

**Gekochtes mageres Tellerfleisch** / Kartoffel / Semmelkren

Schoko-Obers-Roulade

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

**Frische Karfiolrosen** in leichter Rahmsauce / mit Käse überbacken / Kartoffel

\*\*\*\*\*

## **Kulinarischer Einstieg und Suppen**

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** / bunte Blattsalate /  
frischer, gehobelter Parmesan 4 Stück € 11,60 6 Stück € 15,60

**2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen** (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürfel)  
zweierlei Asia Saucen / kleine Salatgarnitur € 9,60

**Lauwarmer Oktopus Salat** / Erdäpfelscheiben / frischer Ruccola € 12,80  
kleine Portion € 8,80

**Rote Rüben Suppe** mit Topfen-Kren-Nockerl € 6,60

Rindssuppe mit **hausgemachtem Kaspreßknödel** € 7,00

Rindssuppe mit **zweierlei Knödeln** (Speck und Leberknödel) € 6,80

**Suppe mit Sinn** (von diesen Suppen geht 1 Euro an die Flachgauer Tafel



**Rahmsuppe vom frischen Kürbis** / Kerne und Kernöl € 7,60

Rindssuppe mit **gekochtem Leberknödel** € 6,20

## **Gemüse - und Salatvariationen**

**Frischer Broccoli und Karfiol** mit Käse überbacken / Butterkartoffel € 13,60

**Gebratene Polentascheiben** auf hausgemachtem Kürbisgemüse / kleiner Blattsalat € 13,80

**Gebratener Ziegenkäse** mit Honig überbacken / rote Rüben-Carpaccio € 12,80  
kleine Portion € 8,80

**„Salatteller „Fitness“** „Junghühnerfilet in dreierlei Kruste (Mandel, Sesam, Kürbis) /  
frische bunte Blattsalate € 13,60

**Bunte Salatschüssel** mit Streifen vom Junghuhn gebacken oder gebraten  
**oder** mit Schafskäsewürfel € 15,00

**Salatteller „Fischerin“** / Filet vom Fuschlsee-Fisch / Olivenöl / Blattsalate € 15,60

**Pünktlich zur Winterzeit**

**„Die Weisse Bock“** 0,5lt € 5,90

**frisch kocht schmeckts am besten**

(fast alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne als kleine Portion)

**von österreichischen Tieren**

(geboren, aufgewachsen, geschlachtet)

Frischer **gebackener Bio-Karpfen** / Erdäpfel-Vogerl-Salat /  
hausgemachte Sauce Tartare € 22,80

**Zweierlei Filet's von frischen Fuschlsee-Fischen** (Saibling / Forelle)  
in würziger Knoblauchbutter gebraten / Petersilkartoffel / Blattsalate € 24,00

Filet vom **Fuschlsee-Saibling** / in Olivenöl gebraten / hausgemachtes Kürbisgemüse /  
gebratene Polentascheiben € 25,00

**Wiener Schnitzel** im Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren  
**vom Milch Kalb** € 28,40 **oder Natur im eigenen Saft** / Gemüse und Butterreis

**vom Schwein** € 15,80 **von der Edel Pute** € 18,30

**Filetspitzen vom Schwein** / frische Kräuterseitlinge / Rahmsauce mit frischen Kräutern /  
hausgemachte Butterspätzle € 21,20

**Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch** im Kupferkessel serviert /  
hausgemachte Butterspätzle € 19,50

**Gebackenes Surschopfschnitzel** / Erdäpfel-Gurken-Salat / Preiselbeeren € 16,80

**„Neuwirt Grillteller“** Schweins Kotelette und Medaillon /  
Putenschnitzel / frisches Gemüse / Basmatireis / Pommes frites € 19,60

**„Ratsherrenschnitzel“** vom Schwein (gefüllt mit Blattspinat und Schinken)  
in der Eihülle / Petersilkartoffel / Preiselbeeren € 18,50

**„Flachgauer Pfandl“** (Geschnetzeltes vom Schwein in Pilzrahmsauce) /  
mit Butterspätzle und Käse überbacken € 17,80

**Streifen vom frischen Lachs** in Olivenöl gebraten / feine Butternudeln / Kräuterrahmsauce /  
kleiner Salat € 18,60

**Pikanter Linseneintopf** mit Frankfurter € 12,40

**Gemischter Innviertler Knödelteller** ( 2 Speck / 2 Grammel / 2 Haschee)  
hausgemachtes Sauerkraut / Bratensaft € 14,00

## **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** € 1,20 **Scheibe Schwarzbrot** € 0,60

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

**Speckplatte** / frischer Kren / Butter / Senf € 9,40

**Essigwurst** von der Knacker / Zwiebel € 8,00

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

klein € 4,50 / mittel € 5,50 / groß € 7,00

dazu hausgemachtes Dressing / Essig Öl / Joghurt

**Erdäpfel-Vogerl-Salat** € 7,00

## **Hausgemachte Dessert's**

**Gebackene Grießschnitte** / Zimtzucker / Zweschkenröster € 7,80

**„Försterpalatschinke“**

mit Vanilleeis, warmer, hausgemachter Beerenröster und Schlag € 6,60

**Panna cotta** / warme Waldbeeren / im Glas serviert € 7,60

**„Nockerl-Duett“**

(Schokomousse und Topfennockerl) / Fruchtspiegel / Beeren / Schlag € 7,60

**Baileys-Schoko-Mousse** / frische Früchte / Schlag € 7,60

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

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

**Verkühlter Mohr im Hemd**

Vanilleeis / hausgemachter 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!**