

Tageskarte, Montag 20. Juli 2026

Werfen Sie einen kurzen Blick auf die letzte Seite der Speisekarte



Unser Mittagsmenü: € 15,50

Nudelsuppe

Bauerbrat im Natursaftl, Semmelknödel / Krautsalat / Erdäpfel

Roulade gefüllt mit frischen Beeren und Schlag

Fleischlose Alternative zur Menü-Hauptspeise

Gebratener Polenta auf cremigen Gemüsekaro/ Butterkartoffel

Kulinarischer Einstieg / Suppen / Salatiges und Gemüsegerichte

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** / bunte Blattsalate /
frischer, gehobelter Parmesan 4 Stück € 12,40 6 Stück € 16,60

2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürferl)
zweierlei Asia Saucen / kleine Salatgarnitur € 10,40

Lauwarmer Octopussalat / Erdäpfelscheiben / frischer Ruccola € 13,20
kleine Portion € 9,20

Mit Honig **überbackener Ziegenkäse** / rote Rüben-Carpaccio / Salatgarnitur € 13,20
kleine Portion € 9,20

Erdäpfel-Schwammerl-Suppe mit Obershaube € 6,80

Überbackene **Zwiebelsuppe** € 7,20

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

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

Zucchini-Cordon bleu (ohne Schinken) in der Pankohülle /
Sauerrahmdip / bunte Blattsalate € 14,60

„Schwammerl auf Schwammerl“ € 16,60

Kräuterseitlinge in der Pankohülle auf cremigen **Eierschwammerl** / Butterkartoffel

Bunte Blattsalate / frische, **glasierte Eierschwammerl** / Spiegelei € 15,80
kleine Portion € 11,80

Gebackene Blutwurstscheiben / Blattsalate / Joghurtdressing / Preiselbeeren € 13,20
kleine Portion € 9,20

„Salatteller „Fitness“ € 15,60

Junghühnerfilet in dreierlei Kruste / frische bunte Blattsalate

Salatteller „4 Jahreszeiten“ /

bunte Blattsalate / Ei / Schafskäse / Thunfisch / glasiertes Junghuhn 15,40

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 / bunte Blattsalat € 24,80

Filet von der Fuschlsee-Forelle natur gebraten /
Erdäpfel-Gemüse-Schwammerl-Gröstl / frische Blattsalate € 24,40

FrISChe Eierschwammerl in leichter Rahmsauce / 2 kleine Semmelknöderl € 23,00
kleine Portion € 18,70

Rosa gebratene **Schweinemedallions** / Eierschwammerl in Rahm /
feine Butternudeln € 25,20

Pikantes Schwammerlgulasch / 2 kleine Semmelknöderl € 24,00
kleine Portion € 19,70

Spaghettini mit frischen Eierschwammerl / leichte Rahmsauce / Blattsalat € 18,70

Gerichte vom Reh aus Hinterseer Jagdgebiet

(erlegt von Jäger Christoph Bachmaier)

Rehschnitzerl in frische Eierschwammerl / leichte Rahmsauce /
hausgemachte Butterspätzle € 24,80

Pikante „Rehpfanne“ (Streifen vom Reh in Olivenöl gebraten / frisches Gemüsekaro /
feine Spaghettini (scharf 😊) € 26,80

Hausgemachtes Rehragout in Wurzelrahmsauce / kl. Semmelknöderl /
Preiselbeeren € 20,80

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

Gekochtes **mageres Tellerfleisch** / Röstkartoffel / Cremespinat / Apfelkren € 17,50

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

Essigwurst von der Knacker mit Zwiebeln € 8,00 (ohne Brot)

Zweierlei Saures (Essigwurst / saures Rindfleisch) mit Zwiebel (ohne Brot) € 11,80

Speckplatte vom Karree oder **Schinken-Käseplatte** fein garniert € 9,40 (ohne Brot)

„Fisch in Dose“ Zarte kantabrische (Nordspanien) Sardinen € 10,50 (ohne Brot)

Gemischter Salat oder Blattsalat (-0,30 €)

klein € 4,90 / mittel € 6,00 / groß € 7,70

dazu hausgemachtes Dressing / Essig und Öl / Joghurt

Erdäpfel-Vogerl-Salat € 7,40

Hausgemachte Desserts

2 Stück Kittsee Marillenknödel im Topfenteig / warme Zuckerbrösel / 8,60
(ca. 20 Minuten Vorfreude 😊)

Hausgemachter Heidelbeerröster mit Vanilleeis € 7,90

Förster Palatschinke“ gefüllt mit Vanilleeis / warmen Waldbeeren / Schlag € 6,90

Nockerl-Duett“ (Schoko und Topfen) auf Fruchtspiegel € 7,90

Baileys-Schokomousse / frische Früchte / Schlag € 7,90

Leichte Topfennockerl / auf Fruchtspiegel / Schlag € 7,90

Stanitzerl mit Vanilleeis / frische Früchte / Schlag € 7,90

Verkühlter Mohr im Hemd / Vanilleeis / hausgemachte Schokosauce / Schlag € 7,90

Malakofftorte mit Schlag € 5,20

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