

# **Tageskarte, Mittwoch, 28. Jänner 2026**

**Unser Mittagsmenü:** € 15,00

Backerbsensuppe  
„Knödeltrio“ (Grammel, Brat, Speck)  
im Erdäpfelmantel, auf hausgemachtem Sauerkraut  
Eisschokolade mit Schlag

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

Cremiges Risotto mit hausgemachtem Pesto dazu kleiner Salat

\*\*\*\*\*

## **Kulinarischer Einstieg und Suppen**

**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

**Lauwarmer Oktopussalat** / Erdäpfelscheiben / frischer Ruccola € 12,80  
Kleine Portion € 8,80

**Zitronengrassuppe** mit gebratener Garnele am Spieß € 8,50

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

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

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

**Alt Salzburger Knoblauchcremesuppe** mit Obershaube und Brotwürferl € 6,80



Rindssuppe mit **gekochtem Leberknödel** € 6,50

## **Gemüse - und Salatvariationen**

**Frische Broccoli und Karfiol-Rosen**/ leichte Rahmsauce / mit Käse überbacken /  
kleiner Blattsalat € 13,60

**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 € 14,60

**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)

**Unsere Fischgerichte (Schlossfischerei Fuschl) ☺️🐟**

**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 / Petersilkartofferl / Blattsalate € 24,80

**Trio von heimischen Fischen** (gebackener Karpfen / Saibling / Forelle)  
hausgemachte Sauce Tartare / Riesling Schaum / Butternudeln / kleiner Salat € 24,80

**Streifen vom frischen Lachs** (Norwegen) in Olivenöl gebraten / feine Spaghettini /  
hausgemachtes Basilikumpesto / kleiner Blattsalat € 20,20

**Wildfang-Garnelen** (Argentinien) (auf Wunsch ohne Schale) in Olivenöl gebraten /  
feine Spaghettini / hausgemachtes Basilikumpesto / kleiner Salat  
6 Stk. € 21,20 oder 8 Stk. € 25,40 oder 10 Stk. € 29,60

**von österreichischen Tieren**  
(geboren, aufgewachsen, geschlachtet)

**Wiener Schnitzel** im Butterschmalz gebacken / Petersilkartofferl / Preiselbeeren  
**vom Milch Kalb** € 28,40 **oder Natur im eigenen Saft** / Gemüse und Butterreis  
**vom Schwein** € 16,80 **von der Edel Pute** € 18,80

**Filetspitzen** vom Rind und Schwein / frische Kräuterseitlinge / leichte Rahmsauce /  
feine Butternudeln € 23,50

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

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

**„Ratsherreschnitzerl“** vom Schwein / in der Eihülle / gefüllt mit Blattspinat /  
Butterkartofferl / Preiselbeeren € 19,50

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

Mittwoch  
Hausgemachtes, **pikantes Erdäpfelgulasch** mit Krainer € 12,80

**Gemischter Innviertler Knödelteller** / 2 Speck / 2 Grammel / 2 Brat)  
hausgemachtes Sauerkraut / Bratensaft € 14,40

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

***dazu hausgemachtes Dressing / Essig Öl / Joghurt***

***Erdäpfel-Vogerl-Salat € 7,20***

## ***Hausgemachte Dessert's***

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

***„Fürsterpalatschinke“  
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!***