

# Tageskarte, Dienstag 17. März 2026

**Unser Mittagsmenü: € 15,00**

Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel

**Pikantes Paprikahendl** mit Butterreis

Sauerrahm-Nuß-Kuchen mit Schlag

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

**Zucchini-Cordon-bleu** mit Sauerrahmdip und Butterkartoffel

\*\*\*\*\*

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

### **1 Stück Matjesfilet „Hausfrauen Art“**

(Sauerrahmsauce mit feinen Apfel- / Gurkenstreifen) / warme Salzkartoffel € 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 Paprika)  
frische Blattsalate / zweierlei Asia Saucen € 10,00

Mit Honig **überbackener Ziegenkäse** / frische Blattsalate € 12,80  
kleine Portion € 8,80

Rahmsuppe vom **frischen Bärlauch** / Butternockerl € 6,80

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

Zwiebelsuppe mit **zsamgelegten Knödel** € 7,20

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

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

**3 Stück hausgemachte Bärlauchknödel** mit Käse und brauner Butter überbacken /  
kleiner Salat € 14,60

**Kohlrabi-Cordon-bleu** (ohne Schinken) / Sauerrahmdip / Butterkartoffel € 14,20

**„Salatteller „Fitness“** € 14,60

Junghühnerfilet in dreierlei Kruste / frische bunte Blattsalate

**„Frühlingssalat“** (frischer **ital. Spargel** in Junghuhn gewickelt) / natur gebraten /  
bunte Frühlingssalate € 16,50

**Salatteller „Fischerin“** / Filet vom Fuschlsee-Fisch / Olivenöl / bunte Blattsalate € 16,60

## **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 / Blattsalate € 24,80

**Streifen vom frischen Lachs** in Olivenöl gebraten / **frischer ital. Spargel** /  
hausgemachte Sauce Hollandaise / Kräuterkartoffel € 20,20

**Portion frischer ital. Spargel** / Butterkartoffel / hausgemachte Sauce Hollandaise /  
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 / von der **Edel-Pute** € 18,80

Rosa **gebratene Beiriedschnitte** / frischer ital. Spargel /  
hausgemachte Sauce Hollandaise / feine Tagliatelle € 28,40

„**Neuwirt Hausschnitzler**“ von der Edelpute /  
gefüllt mit **frischem ital.Spargel** und Schinken / Natursaftl / Petersilkartoffel € 26,50

**Gekochtes Tellerfleisch** /  
Röstkartoffel / Kohlrabi-Karotten-Gemüse / Apfelkren € 17,50

**Zweierlei Gebackenes** (Kalbsbries / Schweinsleber) /  
Basmatireis / hausgemachte Sauce Tartare € 23,60

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

Gekochtes **mageres Geselchtes**  
**mit Oma's zsamglete Knödel** und Sauerkraut € 16,80

Frische **gebackene oder geschnetztes Schweinsleber** im Majoransaftl /  
Butterreis / Preiselbeeren € 15,80

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

**Blutwurstgröstl** im Reindl serviert / hausgemachtes Sauerkraut € 12,80

**Gemischter Innviertler Knödelteller** (2 Grammel/2 Speck/2 Haschee)  
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 € 1,30 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 / hausgemachter Zwetschenröster € 7,80***

### ***Förster Palatschinke“***

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

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

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

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

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

***Leichte Topfennockerl / 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!*