

Vorspeisen

Gebackene Champignons
mit Salatgarnitur und
Sauce Tartare

€ 14,50

Matjesfilet
nach „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln

€ 13,70

Tomaten Mozzarella
mit Olivenöl und Balsamico
dazu Knoblauchbrot

€ 13,30

Auf Vorbestellung

Schweinshaxe für 2 Personen
Semmelknödel und Sauerkraut

€ 42,00

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten
A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;

Werte Gäste!

Kreditkarten, Visa, Mastercard und Bankomatkarte, werden erst ab einem Mindestbetrag von € 30,- akzeptiert.
Wir bitten um Verständnis!

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Nudeln oder Frittaten
€ 4,90

Tiroler Speck oder Leberknödelsuppe
€ 6,10

Kaspressknödel Suppe, 1 Stück
€ 6,30

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
€ 6,40

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Krotens
€ 6,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot
€ 6,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind an Rucolanest
dazu Knoblauch Brot und Bergkas Späne
€ 18,40

Beef Tartar nach „Art des Hauses“ mit Toastbrot und Butter (pikant)
€ 19,20

Salate

Salatteller mit Schafkäse gerösteten Walnüssen und Oliven
€ 13,90

Bunter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen
€ 15,90

Blattsalat mit gegrillten Rindstreifen und Parmesanspäne (vom Beiried)
€ 19,20

Gemischter Salat € 6,30 Blattsalat € 4,90

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten
A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;

Hauptspeisen

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren
€ 17,40

Cordon Bleu mit Pommes
€ 19,20

Oberndorfer Kasspatzl mit Röstzwiebeln und grünen Salat (würzig)
€ 15,60

Gemüse Gröstel mit Spiegelei
€ 14,80

Tiroler Gröst'l nach „Hager Art“ mit Spiegelei
€ 15,90

Leukentaler Schweinebraten mit Weißbiersauce, Semmelknödel und Sauerkraut
€ 18,10

Tiroler Leber mit Champignon und Speck dazu Gemüsereis
€ 16,40

Tafelspitz/Hüferschwanzlerl mit Röstkartoffeln dazu Cremespinat und Apfelkren
€ 24,50

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit gebackenen Kartoffeln und Röstgemüse
€ 25,50

Grillteller mit Pommes dazu Sauce Tartar und Salatmuschel
€ 22,50

Knappen Spieß mit rauchiger Paprikasauce und Pommes
€ 23,50

Rind's Gulasch mit Semmelknödel
€ 19,90

„Schweine Ripperl Dorfwirt“ mit Krautsalat und Wedges dazu Sauerrahm Dip
€ 21,90

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten
A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;

Feinschmeckerspezialitäten

Bauernkotlett vom OBERIO Schwein mit Speck-Röstkartoffeln,
Champignons und Gemüse

€ 24,90

Filetspitzen „Stroganoff“ mit Butterspätzle

€ 25,50

Rinderfiletsteak ca.< 250g

Pommes und Gemüse

Wahlweise Paprika Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

€ 41,50

Gegrillte Schweinemedallions auf feiner Pilzrahmsauce dazu Butterspätzle
und Brokkoliröschen

€ 23,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mariniert mit Knoblauch und Oliven Öl
auf feinen Bandnudeln mit Pesto

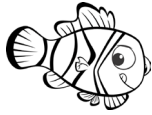
€ 22,10

Gebratenes Bachforellenfilet mit Butterkartoffeln
und Blattsalat

€ 23,80

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten
A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;

Kinderkarte



Pumuckl - kleines Wienerschnitzel mit Pommes
€ 10,50

Findet Nemo - Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln
€ 9,10



Max und Moritz - Chicken Nuggets mit Pommes
€ 8,70

Hänsel und Gretel - Grillwürstchen mit Pommes
€ 8,80

Toastgerichte

Schlemmertoast, verschiedenes Gegrilltes auf Toast mit Salatgarnitur
(geröstete Champignons und Speck)
€ 16,60

Herrentoast mit Salatgarnitur (Champignon- Speckfülle)
€ 13,50

Schinken- Käse Toast mit Salatgarnitur
€ 8,50

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln, Gebackene Kartoffeln,
Spätzle, Reis, Semmelknödel, Pommes Frites, Speckbohnen,
feines Gemüse, Sauerkraut, Wedges
Portion € 4,10

Schwarzbrot 2 Scheiben € 1,40

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten
A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;

Süßspeisen

Eispalatschinke mit Schokosauce

€ 7,90

Apfelstrudel mit Sahne

€ 4,40

Topfenstrudel mit Sahne

€ 4,70

Marillen-Eisknödel im Nussmantel auf einem Fruchtspiegel

€ 8,20

Palatschinke mit Marmelade gefüllt

€ 4,90

Mohr im Hemd mit Früchten garniert

€ 8,70

Vodka Sorbet

€ 8,90

Allergieverzeichnis letzte Seite der Speisekarte. Alle Speisen auf dieser Seite enthalten A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R;



Unsere Partner: Fischzucht Trixl Fieberbrunn/
Gourmet Fein Oberösterreich/ Eier- Alex Fischer Oberndorf/ Huber Metzger/
Bäckerei Linsinger Oberndorf/ Sinnesberger/ Bäckerei Rass

Weißweine offen

Grüner Veltliner, trocken	1/4l	1/8l
Weinviertel / Niederösterreich	€ 7,20	€ 3,60
Weißwein gespritzt	€ 3,80	

Flaschenweine Weiß 0,7l

Weingut Gmeiner, Wagram, Österreich

Grüner Veltliner Ried Wora 2023

0,75 l Flasche € 29

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birne, dezente tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, feine Nuancen von Honigmelone, finessenreiche Struktur, zitroniger Touch, feine Fruchtsüße im Nachhall. Trocken;

Weingut Stadt Krems, Kremstal, Österreich

Riesling Steinterrassen 2023

0,75 l Flasche € 30

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich und Blütenhonig, Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, weißes Kernobst, frischer Säurebogen, saliner Touch, Limetten im Nachhall, ein animierender Sommerwein. Trocken;

Weingut Donabaum, Wachau, Österreich

Grüner Veltliner Ried Setzberg Smaragd 2021

0,75 l Flasche € 47

Feine Tabakwürze, etwas nach Wiesenkräutern, zarte Apfelfrucht, zitroniger Touch. Saftig, gut eingebundene Säurestruktur, gelbe Tropenfrucht, zart nach Quitte, guter Speisenbegleiter. Trocken;

Weingut Cavit, Trento, Italien

Pinot Grigio 2023

0,75 l Flasche € 32

Leuchtendes Strohgelb; in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und sortentypischen Mandelaromen; im Gaumen wirkt der Wein elegant, fruchtig und mit einer spritzigen Säure, im Finale zeigt sich eine dezente Fülle mit einer schönen Mineralität. Trocken;

Eine größere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer speziellen Weinkarte

Rotweine offen

Blauer Zweigelt	1/4l	1/8l
Rotwein gespritzt	€ 7,20	€ 3,60
Rosé	€ 3,80	€ 3,60
	€ 7,20	€ 3,60

Flaschenweine Rot 0,7l

Weingut Ernst Waltschek, Neusiedlersee, Österreich

Donum Dei Reserve 2018 (Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot) 0,75 l Flasche € 38
Dieser Cuvee beeindruckt durch das Zusammenspiel der drei Partner, unterlegt mit Nuancen von dunklen Waldbeeren und Tabak. Die Eindrücke in der Nase gehen nahtlos am Gaumen über, die die dichte Tanninstruktur des Weines unterstreichen, samtige Holzaromatik mit Mokkaröstnoten, zarter Schokotouch im Nachhall. Trocken;

Weingut Gmeiner, Wagram, Österreich

Zweigelt Kastanie 2019 0,75 l Flasche € 33
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Kirschfrucht, etwas Wiesenkräuter, ein Hauch von floralen Nuancen, Pflaumennoten, frisches Bukett. Komplex, saftig, gut integrierte Tannine, Brombeernoten im Abgang, fruchtsüß, Tabakwürze im Nachhall, guter Speisenbegleiter. Trocken;

Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee, Österreich

The Great Bustard 2021 (Merlot, Cabernet sauvignon, Zweigelt) 0,75 l Flasche € 65
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und Lakritze, Heidelbeeren und Nougat, facettenreiches Bukett. Kräftig, dunkle Beeren, schokoladig, präsenzte würzige Tannine. Trocken;

Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Österreich

Kreuzjoch 2021 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon) 0,75 l Flasche € 37
Feine Röstaromen, einladende intensive dunkle Beerenfrucht, zart nach dunkler Schokolade, das sind die ersten Eindrücke in der Nase. Auch am Gaumen intensive Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren, elegant und stoffig, mit gut integrierten Tanninen und schokoladenem Nachhall. Trocken;

Eine größere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer speziellen Weinkarte

Alkoholfreie Getränke

Limonade Zitrone oder Orange	0,3l	€	3,50	0,4l	€	4,00
Coca Cola	0,3l	€	3,50	0,4l	€	4,00
Cola Zero				0,33l	€	3,70
Apfelsaft	0,2l	€	3,20			
Orangensaft	0,2l	€	3,20			
Römerquelle Mineral				0,35l	€	2,90
Pago (Johannisbeer, Mango, Multivitamin, Honig Melone, Marille,)				0,2l	€	3,20
Bitter Lemon, Tonic;				0,2l	€	3,70
Spezi	0,3l	€	3,60	0,4l	€	4,10
Almdudler				0,35l	€	3,60
Pago Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3l	€	3,60	0,5l	€	4,00
Apfelsaft gespritzt	0,3l	€	3,60	0,5l	€	4,00
Eistee (Pfirsich, Zitrone)				0,33l	€	3,60

Warme Getränke

Ristretto	€	2,60
Espresso	€	2,90
Espresso Macchiato	€	3,00
Cappuccino	€	3,80
Latte Macchiato	€	4,30
Verlängerter	€	3,20
Großer Brauner	€	3,80
Heiße Schokolade	€	3,90
Haferl Kaffee	€	3,80
Kännchen Kaffee	€	5,20
Glas Milch	€	2,90

Kräutertee

Pfefferminz Tee	€	3,10
Kamillen Tee	€	3,10
Grüner Tee	€	3,10
Früchte Tee	€	3,10
Kräuter Tee	€	3,10
Schwarz Tee	€	3,10
Kännchen Tee	€	4,50
Tee mit Rum	€	4,70
Glühwein	€	4,70

Biere

Huber Bräu vom Fass	0,5l	€	4,90
Huber Bräu vom Fass	0,3l	€	3,90
Huber Bräu vom Fass (Pfiff)	0,2l	€	3,10
Huber Bräu Augustinus (dunkel) Flasche	0,3l	€	3,90
Huber Radler	0,5l	€	4,80
Huber Radler	0,3l	€	3,90
Tiroler Hefeweizenbier hell vom Fass	0,5l	€	5,10
Tiroler Hefeweizenbier hell vom Fass	0,3l	€	4,20
Tiroler Hefeweizenbier dunkel	0,5l	€	5,10
Zipfer Hell Alkoholfrei	0,5l	€	4,90
Huber Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€	5,10

Aperitif's 4cl

Martini Bianco	€	5,30
Campari Orange	€	6,20
Campari Soda	€	5,30

Bitters 2cl

Fernet Branca	€	3,60
Jägermeister	€	3,60
Ramazzotti mit Zitrone	€	4,10
Ballantines	€	5,80
Remy Martin	€	7,10
Chivas Regal	€	6,80
Hennessy	€	8,10
Grappa	€	7,80

Schnäpse 2cl

Haselnuss	€	3,90
Marille	€	3,70
Williams	€	3,70
Obstler	€	3,70