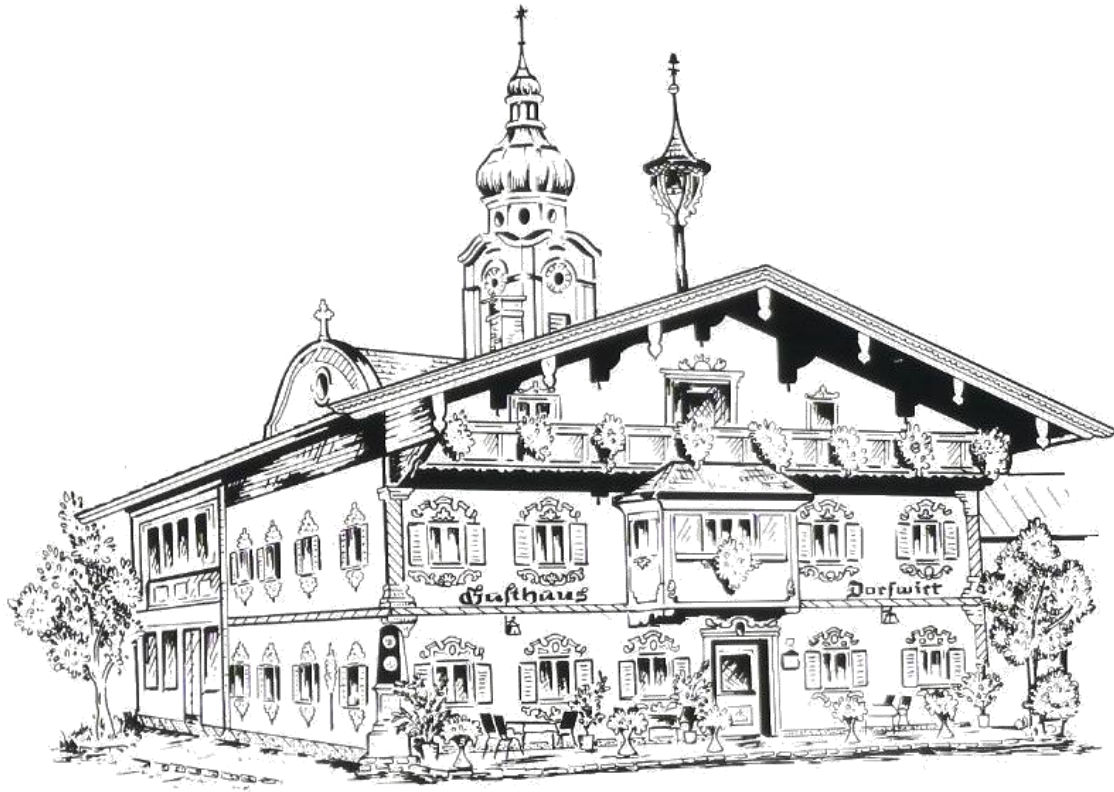




Empfehlung des Hauses

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
€ 5,40

Tiroler Speck oder Leberknödelsuppe
€ 6,70

Kaspressknödel Suppe, 1 Stück
€ 6,70

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
€ 6,70

Knoblauchsuppe
€ 7,20

Gulaschsuppe mit Brot
€ 7,30

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind an Rucola
dazu Knoblauch Brot und Bergkas-Späne
€ 19,60

Beef Tartar nach „Art des Hauses“ mit Toastbrot und Butter (pikant)
€ 19,60

Gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Sauce Tartar
€ 15,50

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln
€ 14,90

Rote Rüben-Carpaccio mit Apfel und Walnüssen, Rucola, Kürbiskernöl (vegan)
€ 13,90

Mozzarella im Rucculabeet mit Cherrytomaten, Olivenöl und Balsamico
dazu Knoblauchbrot
€ 14,50

Salate

Salatteller mit Schafkäse gerösteten Walnüssen und Oliven
€ 14,30

Bunter Salat mit gebackenen Hühnerbruststreifen
€ 17,10

Gemischter Salat € 6,50 Blattsalat € 5,30

Hauptspeisen

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren
€ 19,20

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
€ 21,60

Oberndorfer Kasspatzl mit Röstzwiebeln und grünen Salat (würzig)
€ 16,30

Steinpilzravioli mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat
€ 18,50

Tiroler Gröst'l (gekochtes Rindfleisch) nach „Hager Art“ mit Spiegelei
€ 16,50

Leukentaler Schweinebraten mit Weißbiersauce, Semmelknödel und Sauerkraut
€ 18,60

Tiroler Leber mit Champignon und Speck dazu Gemüsereis
€ 17,40

Tafelspitz/Hüferschwanzel mit Röstkartoffeln dazu Cremespinat und Apfelkren
€ 26,80

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit gebackenen Kartoffeln und Speckbohnen
€ 27,50

Grillteller mit Pommes dazu Sauce Tartar und Salatmuschel
€ 24,50

Knappenspieß mit rauchiger Paprikasauce und Pommes
€ 26,80

Rinds-Gulasch mit Semmelknödel
€ 23,90

„Schweine Ripperl Dorfwirt“ mit Krautsalat und Wedges dazu Sauerrahm Dip
€ 22,90

Schlemmertoast, verschiedenes Gegrilltes auf Toast mit Salatgarnitur
(geröstete Champignons und Speck)
€ 17,80

Feinschmeckerspezialitäten

Bauernkotelett vom OBERIO Schwein mit
Speck-Röstkartoffeln
sowie Bohnen, Karotten und Champignons
€ 27,90

Filetspitzen „Stroganoff“
mit Butterspätzle
€ 27,90

Rinderfiletsteak ca. 250g
Pommes und Speckbohnen;
Wahlweise Paprika-Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter
€ 45,00

Gegrillte Schweinemedallions auf feiner Pilzrahmsauce dazu Butterspätzle
und Babykarotten
€ 26,80

Fisch

6 Stück Scampi
auf Pestonudeln, Parmesan, grüner Salat
€ 28,20

Gebratenes Bachforellenfilet
mit Graupenrisotto
und Blattsalat
€ 24,80

Vegane Gerichte

Veganes Linsen-Kürbis-Curry mit Reis und Gurkensalat
€ 17,80

Gegrillter Chicorée und Salatherzen auf Süßkartoffel-Fenchelpüree;
Cashewkerne, Orangenglace, Tomatenpesto
€ 17,70

Kinderkarte

Heihei – gebratene Hühnerbrust mit Natursauce und Reis
€ 11,50

Pumba - kleines Wienerschnitzel mit Pommes
€ 11,50

Fabian - Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln
€ 9,50

Chicken Run - Chicken Nuggets mit Pommes
€ 9,60

Elsa & Anna - Grillwürstchen mit Pommes
€ 8,90

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln, Gebackene Kartoffeln,
Spätzle, Reis, Semmelknödel, Pommes Frites,
Glasierte Karotten, Sauerkraut, Wedges, Speckbohnen
Portion € 4,50

Schwarzbrot 2 Scheiben € 1,40

Süßspeisen

Eispalatschinke mit Schokosauce

€ 8,10

Apfelstrudel mit Sahne

€ 4,40

Topfenstrudel mit Sahne

€ 4,70

Marillen-Eisknödel im Nussmantel auf einem Fruchtspiegel

€ 8,40

Palatschinke mit Marmelade gefüllt

€ 5,20

Mohr im Hemd mit Früchten garniert

€ 8,90

Gebackene Apfelradl mit Vanilleeis

€ 8,60

Vodka Sorbet

€ 8,90



Unsere Partner: Fischzucht Trixl Fieberbrunn/

Gourmet Fein Oberösterreich/ Eier- Alex Fischer Oberndorf/ Huber Metzger/

Bäckerei Linsinger Oberndorf/ Sinnesberger/ Bäckerei Rass

Weißweine offen // Aperitif

Grüner Veltliner, trocken	1/4l	1/8l
Weinviertel / Niederösterreich	€ 7,80	€ 3,90
Weißwein gespritzt	€ 4,00	
Hugo mit Wein oder Prosecco	€ 7,40	€ 8,40
Aperol mit Wein oder Prosecco	€ 7,40	€ 8,40
Limoncello Spritz (Prosecco)	€ 8,40	
Hugo alkoholfrei (Holler oder Heidelbeere)	€ 7,40	
Aperol alkoholfrei	€ 7,40	

Rotweine offen

Blauer Zweigelt	1/4l	1/8l
Rotwein gespritzt	€ 7,80	€ 3,90
	€ 4,00	

Ein kleiner Auszug aus unserer separaten Weinkarte:

Flaschenweine Weiß 0,7l

Weingut Gmeiner, Wagram, Österreich

Grüner Veltliner Ried Wora 2024

0,75 l Flasche € 32

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 Donabaum, Wachau, Österreich

Grüner Veltliner Ried Setzberg Smaragd 2022

0,75 l Flasche € 49

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

Weingut Forstreiter, Kremstal

Riesling 2025

0,75 l Flasche € 30

FrISChe Steinobstnoten, beschwingt; am Gaumen saftig, fruchtbetont mit ausgeprägtem Sortencharakter, feine Säure, lebhaft, Trinkfluss, einige Substanz. Trocken;

Weingut Cavit, Trento, Italien

Pinot Grigio 2023

0,75 l Flasche € 37

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;

Flaschenweine Rot 0,7l

Weingut Gmeiner, Wagram, Österreich

Zweigelt Kastanie 2020

0,75 l Flasche € 34

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 2017 (Merlot, Cabernet sauvignon, Zweigelt)

0,75 l Flasche € 68

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 Wurzing, Neusiedlersee, Österreich

Kreuzjoch 2021 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)

0,75 l Flasche € 41

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;

Weingut Ernst Waltschek, Neusiedlersee, Österreich

Donum Dei Reserve 2021 (Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot)

0,75 l Flasche € 42

Dieser Cuvée 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 dichte Tanninstruktur des Weines unterstreichen, samtige Holzaromatik mit Mokkaröstnoten, zarter Schokotouch im Nachhall. Trocken;

Biere

Huber Bräu vom Fass	0,5l	€	5,20
Huber Bräu vom Fass	0,3l	€	4,10
Huber Bräu vom Fass (Pfiff)	0,2l	€	3,20
Huber Bräu Augustinus (dunkel) Flasche	0,3l	€	4,20
Huber Radler	0,5l	€	5,20
Huber Radler	0,3l	€	4,20
Tiroler Hefeweizenbier hell vom Fass	0,5l	€	5,50
Tiroler Hefeweizenbier hell vom Fass	0,3l	€	4,50
Tiroler Hefeweizenbier dunkel	0,5l	€	5,50
Huber Hell Alkoholfrei	0,5l	€	5,20
Huber Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€	5,50

Aperitifs 4cl

Martini Bianco	€	5,50
Campari Orange	€	6,50
Campari Soda	€	5,50

Bitters 2cl

Fernet Branca	€	4,10
Jägermeister	€	3,90
Ramazzotti mit Zitrone	€	4,50

Cognac // Grappa 2cl

Remy Martin	€	7,70
Chivas Regal	€	7,30
Hennessy	€	8,30
Grappa	€	7,90

Schnäpse 2cl

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

Alkoholfreie Getränke

Limonade Zitrone oder Orange	0,3l	€	3,80	0,4l	€	4,30
Coca Cola	0,3l	€	3,80	0,4l	€	4,40
Cola Zero	0,33l	€	3,90			
Apfelsaft	0,2l	€	3,60			
Orangensaft	0,2l	€	3,60			
Römerquelle Mineral	0,35l	€	3,50	0,75l	€	7,40
Pago (Johannisbeer, Mango, Multivitamin, Honig Melone, Marille, Drachenfrucht)	0,2l	€	3,60			
Bitter Lemon, Tonic;	0,2l	€	3,90			
Spezi	0,3l	€	3,90	0,4l	€	4,40
Almdudler	0,35l	€	3,90			
Pago Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3l	€	4,00	0,5l	€	4,40
Apfelsaft gespritzt	0,3l	€	4,00	0,5l	€	4,40
Eistee (Pfirsich, Zitrone, Granatapfel)	0,33l	€	3,90			
Holler Leitung // Schiwasser	0,3l	€	3,10	0,5l	€	3,50
Holler Soda // Schiwasser	0,3l	€	3,40	0,5l	€	3,90
Soda Zitrone	0,3l	€	3,40	0,5l	€	3,90

Warme Getränke

Ristretto	€	2,70
Espresso	€	2,90
Espresso Macchiato	€	3,10
Cappuccino	€	3,90
Latte Macchiato	€	4,60
Verlängerter	€	3,40
Großer Brauner	€	3,90
Heiße Schokolade	€	4,50
Haferl Kaffee	€	3,90

Kräutertee

Pfefferminz Tee	€	3,30
Kamillen Tee	€	3,30
Grüner Tee	€	3,30
Früchte Tee	€	3,30
Kräuter Tee	€	3,30
Schwarz Tee	€	3,30
Tee mit Rum	€	5,50
Glühwein	€	5,30