

T A G E S K A R T E

Herzlich Willkommen lieber Gast – schön, dass du da bist!

Wir kochen frisch, nach Verfügbarkeit der Lieferanten und abwechslungsreich durch die Jahreszeiten – daher wechseln Teile unseres Speiseangebots ständig!

Richtlinien wie bei der AMA Genussregion oder beim Genussland OÖ sind nur die Basis die wir uns selbst bei der Verwendung und Herkunft der Lebensmittel als Ziel setzen!

Daher aus voller Überzeugung:

O Ö w o e s n u r i r g e n d w i e g e h t !

Dich zu bekochen ist unsere Aufgabe...
...dich zu verwöhnen unsere Leidenschaft!

Dich zu begeistern ist unser Ziel...
... dich immer wieder zu sehen unsere Herausforderung!

UND ZU DIESEN ZEITEN HAST DU DIE CHANCE DAZU:

				(Küchenzeiten)
Donnerstag	17.00	–	23.00	(17.30 – 21.00)
Freitag	10.30	–	23.00	(11.30 – 21.00)
Samstag	10.30	–	23.00	(11.30 – 21.00)
Sonntag (Sommerzeit)	10.30	–	21.00	(11.30 – 21.00)
Sonntag („Winterzeit“)	10.30	–	17.00	(11.30 – 17.00)
Montag	10.30	–	23.00	(11.30 – 21.00)
Dienstag	FAMILIENTAG			
Mittwoch	FAMILIENTAG			

Wir sind so
und ganz anders.

Beef Tatar

nach Art des Hauses | 16

als Magentratzerl | 10

als Hauptspeise | 23

Klare Suppe

Frittaten | 4.5

Kaspressknödel | 5

Cremesuppe

Kartoffel | Lauch | Trüffel | Croutons | 6

Bunte Blattsalate

(als Beilage)

klein | 4

groß | 8

(als Gericht) mit Hendlbrust (gebacken) | 15

Fischfilet | 17

Tranchen vom Rind | 18

(als vegane Variante) mit getrockneten Tomaten | Bratkartoffel | Sonnenblumenkerne | 14

Goldbraun gebackenes Wienerschnitzel vom Gallusberger Strohschwein

Petersilkartoffel | hausgemachte Preiselbeeren | 14

Asia Wok | gebratenes Gemüse | ÖsterReis

Solo | 13

Hendlbrust | 18

Fischfilet | 20

Tranchen vom Rind | 21

Nix gefunden?

Frag nach dem Wirtshaus - Hit...

Wir sind so
und ganz anders.