

Tageskarte

Freitag, 21. Juli 2017

Vorspeisen und Salate

Gekrätertes Carpaccio vom heimischen Ochsensfilet serviert mit Parmesan und Salatgarnitur	€ 10,90	(zum Glustln € 7,70)
„Caprese“ – Tomaten-Mozzarella mit Kräuterpesto	€ 8,40	(zum Glustln € 5,90)
Hausgemachte Bratlsulze mit Ei und Zwiebelringen Im Speckmantel gebratener Schafskäse an Blattsalat	€ 7,10 € 9,30	(zum Glustln € 5,10)
Bunte Blattsalate mit gebratenen Garnelen	€ 13,50	
Bunte Blattsalate mit gerösteten Eierschwammerl	€ 9,90	

Suppen

Rucola-Krenschaumsüppchen	€ 3,90	
Eierschwammerlrahmsuppe	€ 4,90	
Kaspresknödelsuppe mit einem Knödel	€ 3,60	(mit 2 Knödel € 5,60)
Fleischstrudel- oder Leberknödelsuppe (gebacken)	€ 3,60	
Nudel- oder Frittatensuppe	€ 3,40	

Frische Eierschwammerl...

...in Rahmsauce serviert mit Semmelknödel	€ 14,90	(zum Glustln € 10,50)
Fettuccine in Eierschwammerlsauce, dazu Parmesan	€ 9,50	(zum Glustln € 6,90)
Sautierte Eierschwammerl mit Ei, dazu Petersilerdäpfel	€ 10,20	
Putenschnitzerl mit Schinken und Eierschwammerl gefüllt, dazu Bandnudeln und Eierschwammerlsauce	€ 14,20	
Medaillons vom Schweinefilet auf Eierschwammerlsauce serviert mit Semmelknödel und Speckscheiberl	€ 15,50	(zum Glustln € 10,90)
Verschiedene Filetspitzen in Eierschwammerlsauce, dazu Basmatireis	€ 15,90	(zum Glustln € 12,90)
Lungauer Schindelbraten von der Beiried mit Bandnudeln	€ 16,20	



Hauptgerichte

Zweierlei Filet von Kalb und Rind im Speckmantel gebraten, serviert auf Pfeffersauce, dazu Rösti und Gemüse	€ 24,50	
Chilisteak vom heimischen Rind – medium gebraten, serviert mit Wedges und Wokgemüse	€ 25,90	(zum GlustIn € 18,20)
Fitness-Steak an grünem Salat, dazu Kräuterbutter und Parmesan	€ 18,20	
Lammkotelettes vom Grill auf einem Thymiansafterl dazu Speckbohnen und Rösti	€ 19,30	(zum GlustIn € 14,50)
Gedünsteter Zwiebelrostbraten serviert mit Röstzwiebeln und Basmatireis	€ 14,90	
Frisches Lachsforellenfilet von der Schloßfischerei Fuschl, dazu Rahmblattspinat und Wedges	€ 16,80	(zum GlustIn € 13,50)
Salzburger Schnitzel – Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Champignons, Zwiebeln und Speck, dazu Petersilerdäpfel	€ 11,90	
Hendltoast mit Zwiebel, Rucola und Spiegelei	€ 9,90	
Berner Würstel mit Pommes Frites	€ 8,90	
Spinatspätzle in Käserahmsauce	€ 9,50	(zum GlustIn € 6,90)
Pinzgauer Kasnock´n mit Röstzwiebel und Schnittlauch	€ 8,20	(zum GlustIn € 6,20)

DAS GENUSSBIER DER EUGENDORFER WIRTE 2017

Ungefiltert, heller Kupferton, deutliche Malzblume mit einer leichten
Karamellnote sowie zarten Anklängen von fruchtigem Hopfen;
charakterstark und vollmundig

5,3 % Alkoholgehalt und 12,5° Stammwürze

1/3 l € 3,30 ½ l € 4,00



Süße Schleckereien

Süße Schleckereien – gemischter Dessertteller	€ 9,50	
Tiramisu, fein garniert	€ 6,90	(zum GlustIn € 4,90)
Gefüllte Brandteigkrapferl mit Schlagobers	€ 6,90	(zum GlustIn € 4,90)
Topfenknödel mit Butterbrösel und Röster	€ 7,80	(zum GlustIn € 6,30)
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 4,80	
Mousse von der weißen Schokolade	€ 6,90	(zum GlustIn € 4,90)
Panna Cotta mit Waldbeeren und Sorbet	€ 5,90	



Klassiker

Cordon Bleu (Schweinefleisch) mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 12,30
Gegrilltes Schweinskotelette serviert mit Pommes frites, Gemüse, Dipsauce und Kräuterbutter	€ 11,20
Ausgelöstes Backhenderl mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 11,20
Wienerschnitzel (Schweinefleisch) mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 9,90 (zum GlustIn € 7,10)
Steirischer Backhendlsalat – mit Bohnen-, Erdäpfel- und Blattsalat mariniert mit steirischem Kernöl	€ 9,80
Bunter Blattsalat mit gebratenen Truthahnstreifen	€ 9,80
Gebackene Champignons mit Erdäpfel und Sauce Tatare	€ 7,90 (zum GlustIn € 5,60)

Jausengerichte

Brettljause, fein garniert	€ 8,90
Kalter Schweinsbraten mit Gurkerl, Senf und Kren	€ 8,90
Essigwurst mit Ei und Zwiebelringerl	€ 5,90
Schinkenspeck garniert mit Kren, Essiggurkerl und Pfefferoni	€ 9,90
Räucherfischtatare an Salatbouquet	€ 9,90 (zum GlustIn € 7,00)
Bunte Käseauswahl	Großer Teller € 11,90 Kleiner Teller € 8,00
	Salat vom Buffet € 4,10
Semmerl, Schwarzbrot	€ 0,70 Resch & Frisch Weckerl € 1,30

Aus dem gesamten Speisenangebot können Sie gerne
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und **von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr** auswählen

Am **Nachmittag** und **von 21:00 Uhr bis 22 Uhr**
gilt das Angebot auf dieser Seite.

Montag Ruhetag – Freitags ab 18:00 Uhr geöffnet
Sonntag Küchenschluss um 20 Uhr



Paracelsus **BIO-ZWICKL**

Eine naturbelassene Salzburger Bierspezialität, gebraut mit österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Feinwürzig im Geschmack, samtig mild am Gaumen mit leicht fruchtig-aromatischem Charakter. Das Zwickl ist ungefiltert und natürlich trüb.

0,5 l € 3,90 0,3 l € 3,20 0,2 l € 2,50



Columbus „1492“ **DAS BIER FÜR ENTDECKER**

Die obergärige Bierspezialität verbindet Trinkbarkeit, Frische und hopfenfruchtige Intensität. Stiegl-Columbus 1492 ist ein erfrischendes Pale Ale, das durch seine helle Farbe und die feine Trübung besticht. Der schlanke Körper und der hopfenfruchtige Geschmack machen Lust auf den nächsten Schluck.

0,5 l € 4,10 0,3 l € 3,40

Grenzgänger **HIBISKUS GOSE BIER**

Schimmernd Rosarot präsentiert sich die kreativ, moderne Interpretation eines alt bekannten deutschen Bierstils. Frische zitrusartige und blumige Aromen strömen durch die Nase. Die zarten Hibiskusnoten werden von einer dezenten Säure begleitet und machen Freude auf den nächsten Schluck. Eine perfekte sommerliche Erfrischung mit der kleinen aber feinen Prise Salz.

0,75 l € 11,90



„Gmahde Wiesn“

...VOM STIEGL-BIERGUT IN WILDSHUT

Sehr verführerisch strahlt dieses hell leuchtende Gebräu aus dem Glas und offenbart seinen außergewöhnlichen Charakter. Die „Gmahde Wiesn“ ist eine gewagte aber gelungene Komposition aus verschiedensten Malzsorten, Kräutern und Hopfen. In der Nase vernimmt man unweigerlich den Duft von frischen Kräutern, Zitrus und Getreide. Die fein eingebundene Kohlensäure wirkt frisch am Gaumen, die dezente Malznote sorgt für einen vollen Biergenuss

0,7 l € 11,90

„Wildshuter Sortenspiel“

...MIT LIEBE UND SORGFALT GEBRAUT

Diese hell-honigfarbene, obergärige Spezialität wurde mit feinstem „Wildshuter Urgetreide“ gebraut, woraus ein ausgewogenes vollmundiges und mildes Bier entstand. Frische hefeblumige Noten, gepaart mit den Aromen vom Mühlviertler Aromahopfen schmeicheln so mancher Nase. Samtig weich auf der Zunge und harmonisch im Ausklang hinterlässt das „Wildshuter Sortenspiel“ einen bleibenden Eindruck

0,7 l € 11,90

