

Aperitif

Birnencider aus dem Hause Binderberg Aschach an der Steyr (Silbermedaille Wieselburg 13)	Glas Flasche	4,10 25,00
Christkindler Kir Royal mit Nektar von der Hollerblüte	Glas	€ 4,10
Goldene Birne Prosecco Frizzante mit Birnenlikör aus der Region	Glas	€ 4,10
Montelvini Prosecco Frizzante Strohgelbe Farbe. Ein Prosecco mit angenehmen und fruchtigen Duft, leichtes Aroma, mit saftiger, reifer Säure	Glas Flasche	€ 3,80 € 19,90
Canella Rosé aus Pinot Nero-Trauben rosé gekelterter, lebhaft-frischer, verführerisch fruchtiger und zarter Spumante	Glas Flasche	€ 4,10 € 25,00
Champagner „Moet & Chandon“	Flasche	€ 95,00
Champagner „Veuve Clicquot“	Flasche	€ 95,00
Schlumberger White Secco Zartes Traubenbouquet in der Nase, wenig und sehr feine Perlen, die lange anhalten. Besonders frischer und fruchtiger Geschmack. Leicht und angenehm zu trinken. Vinifiziert nach Schlumberger's Methode.	Flasche	€ 29,90
Schlumberger Brut Erfrischender Aprikosenduft, zartrauchig, reife Frucht. Schmeichelnde Fülle, fein perlend, lebendige Struktur, angenehmer Nachhall.	Flasche	€ 29,90
Pink Bucco aus dem Hause Jöbstl Schilcher Frizzante mit Hollunderblüten-Zitronen-Dossage verfeinert. Feine Restsüße und Duft nach Zitronen und Hollunderblüten	Glas Flasche	€ 4,10 € 25,00
Sekt Aperol	Glas	€ 4,90
Martini Bianco	Glas	€ 4,90
Campari Soda	Glas	€ 4,50
Campari Orange	Glas	€ 4,90
Martini Royal	Glas	€ 4,90

Vorspeisen

oder als Gericht zwischendurch

Salat vom Babyoctopuss mit Wildkräutern an Limettendressing	€ 10,90
Carpaccio vom Angus Rinderfilet mariniert mit Balsamico di Modena, Olivenöl, Melange Noir, Tete de Moin und hausgemachtem Pesto Genovese	€ 11,90
Beef Tartare würzig zubereitet (nach Verfügbarkeit) serviert mit Zwiebelringen, Butter und getoastetem Weissbrot	€ 12,90
Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola, Basilikum und Zitronen-Olivenöl	€ 7,90

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Fleischstrudel oder Kaspressknödel	€ 3,60
Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotcroutons	€ 4,10
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	€ 4,50

Veganes Hauptgericht

Tofu, geräuchert und gebraten mit frischem Gemüse mit Chili, Ingwer und Knoblauch	€ 12,90
--	---------

Salatvariationen

Steirischer Backhendl Salat Hühnerbruststreifen gebacken, auf grünem Salat auf Wunsch mit Kernöl serviert	€ 10,90
Fitnesssteller - Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat mit Croutons und Kernen	€ 10,90
Gebratene Schupfnudeln mit frischem Gemüse auf grünem Salat und leichtem Kräuterdip	€ 9,90

Fischgerichte

Frisches Lachsforellenfilet aus Steyr mit Kartoffel-Lauchgröstl an Limettencreme	€ 16,90
Frische Calamari in Olivenöl gebraten mit Reis, Knoblauchbrot und Salatbouquet	€ 15,90
Filet vom Zander kross gebraten auf Gemüserisotto an Limettenrahmsauce	€ 18,90
Gebratenes Filet vom Red Snapper auf mediterranem Gemüse und Rosmarin-Zitronenkartoffeln	€ 19,90

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Steinpilzravioli in brauner Butter geschwenkt, mit Rucola und frischem Parmesan	€ 14,10
Hausgemachte Gemüselaiabchen in leichter Schnittlauch-Obersauce mit Erdäpfeln und Broccoli	€ 9,50
Frische, hausgemachte Gnocchi in brauner Butter geschwenkt, mit Kräutern und frischem Parmesan	€ 9,50

Grill & Pfanne

Gebratenes Biohenderl mit hausgemachten Gnocchi an Rosmarinsafterl, dazu sautierte Cherrytomaten und Parmesan von der Hobel	€ 16,90
Ente knusprig gebraten mit Erdäpfelknödel, Apfelrotkraut und Bratapfel mit Preiselbeeren	€ 15,90
Filetsteak vom Rind (250g) oder Pfeffersteak vom Rind (250g) mit hausgemachten Lorettkartoffeln und Speckbohnen	€ 28,90 € 29,90
Altwiener Zwiebelrostbraten von der Beiried im Natursaftl mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 18,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Röstitalern und frischem Gemüse an feiner Trüffelrahmsauce	€ 17,90
Grillteller von Rind, Schwein und Pute mit Pommes Frites, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce	€ 14,90

Genuss für 2 Personen

Christkindler Hausplatte für 2 Personen
Gebackenes und Gegrilltes mit 3erlei Dip und Kräuterbutter
dazu Reis, frisches Gemüse, Pommes Frites und gebackene Zwiebelringe
€ 16,90 pro Person

Typisch Österreichisch

Spinatnockerl mit Schinkenrahmsauce	€ 9,10
Schinkenfleckerl mit grünem Salat	€ 9,90
Holzfüllersteak (Karree vom Schwein) mit Paprika, Pilzen, Speck, Zwiebel und Bratkartoffeln	€ 14,10
Steyrer Flöberbraten (auf Wacholder geräucherter Selchschof vom Schwein) mit Semmelknödel und warmem Krautsalat	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 10,90
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 13,90

Für den kleinen Hunger

Steyrer Flöberweckerl kalter Flöberbraten mit frisch geriebenem Kren und Senf	€ 4,90
Schinken-Käsetoast mit Salatbouquet	€ 4,90
Frankfurter mit Senf, Kren und Semmerl	€ 4,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites und Ketchup € 5,70

1 Stk. Grillwürstel
mit Pommes Frites und Ketchup € 4,90

Hühnernuggets
mit Pommes Frites und Ketchup € 5,70

Pommes Frites mit Ketchup € 4,50

Gebäck

Semmerl € 0,90

Salzstangerl oder gemischtes Gebäck € 1,50

Dessert

Dunkles Mousse au chocolate mit Vanilleespuma und Birnenkonfit	€ 5,90
Gebackenes Vanilleeis mit Haselnuss Chrunches	€ 5,50
Hausemacher Smoothie mit Joghurt und frischen Früchten der Saison	€ 4,90
2 Stk. Marillen-, Preiselbeer-, Nougat- oder Eispalatschinken	€ 5,50
Hausgemachter Mohr im Hemd (nach Verfügbarkeit)	€ 5,50
Hausgemachter Eismohr mit Vanilleeis (nach Verfügbarkeit)	€ 6,90
Original Christkindler Mehlspeisen aus unserer Tortenvitrine	€ 2,70
Hausgemachter Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce (nach Verfügbarkeit)	€ 4,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce (nach Verfügbarkeit)	€ 4,50

Digestif

Marille, Obstler, Williamsbirne aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	2,80
Kriecherlschnaps (Mirabelle) aus dem Hause Leimhofer	2 cl	€	3,30
Himbeer-Brombeer-Cuvée aus dem Hause Leimhofer	2cl	€	3,70
Zirbengeist aus dem Hause Leimhofer	2 cl	€	3,70
Lärche, Zirbe, Nuss aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	3,70
Birnenlikör aus dem Hause Liedgut	2 cl	€	3,70
Baileys auf Eis	2cl	€	4,50
Averna	2cl	€	3,90
Fernet	2cl	€	3,90
Grappa	2cl	€	4,50
Grappa Deluxe	2cl	€	5,90
Asbach Uralt	2cl	€	4,10