

<i>Tagessuppe</i>	4,90
<i>Rinderbrühe mit Kaspresknödel</i>	6,10
<i>Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch</i>	7,50
<i>dazu wahlweise knuspriges Saiblingsröllchen</i>	9,90
 <i>Eingelegtes Gemüse, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Entenschmalz</i>	7,50
<i>Steirischer Rindstafelspitz-Salat mit Lauchzwiebeln und Tomaten</i>	
<i>dazu Kernöl, Radieserl, geröstete Kürbiskerne und Knoblauchbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,90
<i>als Hauptgang</i>	17,90
<i>Bio Ziegenkäse im Knusperteig mit Apfel-Rote-Beete Salat</i>	
<i>dazu Walnüsse und Knoblauchbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	19,50
<i>Hausgemachte Grammel-Maultaschen mit Kalbssoße und Krautsalat</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,90
<i>als Hauptgang</i>	18,50
<i>Karpfenfilet vom Mulzerhof mit Knusperpanade, dazu Kartoffel-Feldsalat</i>	
<i>eingelegter Kürbis und hausgemachte Remoulade</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	20,50
 <u>Hauptgerichte</u>	
<i>Portion Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln</i>	20,90
<i>Geschmortes Schulterstück vom Wagyu Rind (Melchnerhof)</i>	26,50
<i>mit Kürbis, Gerstenrisotto und knusprigen Kichererbsen</i>	
<i>Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Wirsing und hausgemachten Fingernudeln</i>	22,90
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Mulzerhof mit Weißweinsoße</i>	19,90
<i>dazu Parmesan Risotto und Orangen-Fenchel-Salat</i>	
<i>Pflanzerl und Bratwürste vom Hirsch mit Rahmchampignons, Kartoffelpüree und Salat</i>	17,90
<i>Kalbsleber rosa gebraten mit Rotweinsoße, Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree</i>	20,50
<i>Gefüllte Wachtel mit Serrano Schinken und Salbei,</i>	26,50
<i>dazu Rotweinsoße, frischer Spinat und geträufeltes Kartoffelpüree</i>	
<i>Rosa gebratener Rücken und Ragout vom Hirsch mit Rotweinsoße</i>	31,50
<i>dazu Orangen-Sanddorn-Chutney, Wirsing, Kürbis, Selleriecreme</i>	
<i>und Kartoffelkrusteln</i>	

Klassiker

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Saisonsalaten</i>	16,00
<i>Cordon bleu mit Pommes frites und Saisonsalaten</i>	19,50
<i>Pulled Wildschwein Burger mit Blaukrautmajo, eingelegten Zwiebeln und Meerrettich, dazu Süßkartoffelpommes</i>	15,00
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Saisonsalaten</i>	26,50
<i>Bauernsalat mit gebratenen Putenstreifen (Familie Lehner)</i>	16,90
<i>Speck und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot</i>	
<i>Schweinesteak mit Knoblauchbutter, Rösti und Saisonsalaten</i>	16,50

Vegetarisch

<i>Süßkartoffelgratin mit Felsalat, Schafskäse und Knoblauchcreme (auch vegan möglich)</i>	17,90
<i>Artischockengröstl mit frischem Gemüse, Spinat und röschen Kartoffelwürfel dazu Knoblauchcreme und Kräutersalsa (auch vegan möglich)</i>	18,50
<i>Kürbisrisotto mit Burrata, eingelegten Zwiebeln und Parmesan</i>	17,50
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalaten</i>	13,50

Brotzeiten

<i>Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten und Knoblauchbrot</i>	12,50
<i>Salatplatte nach Art des Hauses mit Schinken, Käse, Ei und Bauernbrot</i>	10,90
<i>Currywurst mit Pommes frites</i>	9,90
<i>Currywurst "Hot-Dog-Style" mit Röstzwiebeln, Majo, Essiggurken und Pommes</i>	11,50
<i>Strammer Max mit Hinterschinken, Bauernei und kleinem Salat</i>	10,50

Nachspeisen

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis</i>	9,50
<i>Tonkabohnenmousse mit eingelegten Früchten</i>	9,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	7,90
<i>Gebackener Boskopapf mit Hafercrunch und Vanilleeis</i>	10,00
<i>1 Praline (Sorten: Geisterbier / Cassis / Mandel-Weinbrand)</i>	1,80

Für kleine Gerichte berechnen wir 1,50 Euro weniger !

Getränkekarte

aus hauseigener Brauerei

€

<i>0,25 l Nittenauer Hell (4,9%)</i>	2,60
<i>0,50 l Nittenauer Hell (4,9%)</i>	3,80
<i>0,33 l Burschen Helles (4,8%)</i>	3,50
<i>0,50 l Radler oder Naturradler (2,4%)</i>	3,80
<i>0,33 l Nittenauer Pils (5%)</i>	3,50
<i>0,50 l Nittenauer Pils (5%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Export (5,5%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Festbier (5,7%)</i>	3,90
<i>0,50 l Stockenfelser Geisterbräu, dunkles Spezialbier (5,3%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Weizen hell (5,1%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Weizen alkoholfrei (< 0,5 %)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Hell alkoholfrei (< 0,5 %)</i>	3,80
<i>0,33 l Saphirator – Heller Doppelbock – hell trifft stark (7,9%)</i>	4,30
<i>0,33 l Doldenzwerg – Bayerisch Pale Ale – fruchtig, blumig, frisch (6,3%)</i>	4,30
<i>0,33 l Mein Wildes Zwickl – naturtrübes Zwickl – ursprünglich, ehrlich, frisch (5,7%)</i>	4,30
<i>0,33 l Boomerang – Kaltgehopftes Lager (7,5%)</i>	4,30
<i>0,33 l Amanda – Zwickl Pils (5,1%)</i>	4,30
<i>0,33 l The WIT – alkoholfreies Weißbier mit Orangenschalen und Koriander</i>	4,30
<i>0,33 l Fre-IPA – Le Chauffeur – alkoholfreies Indian Pale Ale – malzig, hopfig</i>	4,30
<i>0,33 l Freie Liebe – Alkoholfreies Lager – leicht, malzig, weich</i>	4,30
<i>0,33 l Nittenauer Coffee Porter – Coffee Alkoholfrei</i>	4,30
<i>0,33 l Nittenauer Cider – naturnel. Apf.saft vergoren mit edelster Weinhefe (5,7 %)</i>	4,30

Fassgelagerte Biere

(Alle Biere sind für 9 - 12 Monate lang im Holzfass gereift)

<i>0,33 l <u>Carpe Noctem-</u> Tawny Port - Karamell, süßliche Fruchtnoten</i>	8,90
<i>(dunkel eingebrauter Barley Wein - Starkbier - 10,5 Vol. %)</i>	
<i>0,33 l <u>Carpe Noctem-</u> Laphroaig Ardbeg - Karamell, rauchiger Whiskey</i>	8,90
<i>(dunkel eingebrauter Barley Wein - Starkbier - 10,5 Vol. %)</i>	
<i>0,33 l <u>Dionysos - Bière Brut</u> - fruchtig, weinartig</i>	7,90
<i>(bière brut mit in Italien angebautem Chinook und Columbus Hopfen)</i>	
<i>0,33 l <u>Neptun - Imperial Rum Porter</u> - dunkle Schokolade, Espresso</i>	6,40
<i>(Imperial Porter mit Stammwürze von 24° Plato - Starkbier - 9 Vol. %)</i>	
<i>0,33 l <u>Carpe Diem Tequila, Mexico</u> - Holz, Agave, Traube, Citrusnoten</i>	8,90
<i>(heller Barley Wine in Tequila Fässern gelagert -Starkbier- 9,6 Vol. %)</i>	
<i>0,33 l <u>Carpe Diem - Rum Selection Barbados & Jamaica</u></i>	8,90
<i>(heller Barley Wine in Tequila Fässern gelagert - Starkbier -11 Vol. %)</i>	
<i>Kandierte Früchte, Karamell, Rum</i>	

<i>0,25 l Tafelwasser</i>	2,60
<i>0,50 l Tafelwasser</i>	3,60
<i>0,25 l Limonade, Zitrone oder Orange</i> 3)	2,60
<i>0,50 l Limonade, Zitrone oder Orange</i> 3)	3,60
<i>0,25 l Cola- Mix</i> 3) 8)	2,60
<i>0,50 l Cola- Mix</i> 3) 8)	3,60
<i>0,50 l isotonisches Grapefruit- Zitronengetränk / Walderbacher Libero</i>	3,60
<i>0,25 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	2,60
<i>0,40 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	3,60
<i>0,40 l Coco Cola light koffeinhaltig</i>	3,60
<i>0,25 l Orangensaft (100% Saft)</i>	2,90
<i>0,25 l Multivitaminsaft (100% Saft)</i>	2,90
<i>0,25 l Apfelsaft (100% Saft) - aus hauseigener Herstellung -</i>	2,70
<i>0,5 l Apfelsaft (100% Saft) - aus hauseigener Herstellung-</i>	3,90
<i>0,25 l Apfelsaftschorle</i>	2,70
<i>0,50 l Apfelsaftschorle</i>	3,90
<i>0,50 l Cassisschorle (schwarze Johannisbeere)</i>	3,90
<i>0,25 l Weinschorle, weiß oder rot</i> 5)- mit grünem Veltl./blauem Zweigelt	4,70
<i>0,50 l Weinschorle, weiß oder rot</i> 5)- mit grünem Veltl./blauem Zweigelt	7,50
<i>Tasse Kaffee</i>	3,00
<i>Haferl Kaffee</i>	3,60
<i>Espresso</i>	2,60
<i>Cappuccino / Milchkaffee</i>	3,80
<i>Latte Macchiato</i>	4,00
<i>Kännchen Kaffee</i>	5,30
<i>Glas Eilles Tee: Darjeeling, Bio Rooibos, Pfefferminzblätter</i>	3,50
<i>Grüntee, Sommerbeeren, Kräutergarten, Assam Special, Bio Kamillenblüten</i>	
<i>2 cl Obstler , Kirschlikör, Haselnuss</i>	2,90
<i>2 cl Bärwurz, Blutwurz, Jägermeister, Birnenbrand, Himbeergeist</i>	2,90
<i>2 cl Ramazotti</i>	3,40
<i>2 cl diverse Schnäpse von der Schnapsbrennerei Katharina Eichinger aus Gunt</i>	3,00
<i>(die Sorten wechseln saisonal und sind am Tresen aufgereiht)</i>	

3) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 8) mit Phosphat, 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln