

| | |
|--|-------|
| <i>Tagessuppe</i> | 4,90 |
| <i>Rinderbrühe mit Kaspressknödel</i> | 6,10 |
| <i>Bärlauchschaumsuppe mit Croutons</i> | 7,90 |
| <i>- mit wahlweise geräuchertem Schinken vom Waldschwein (Beerhof)</i> | 10,90 |
| | |
| <i>Steirischer Rindstafelspitz-Salat mit Lauchzwiebeln und Tomaten 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 dazu Walnüsse und Knoblauchbrot</i> | |
| <i>als Vorspeise</i> | 13,50 |
| <i>als Hauptgang</i> | 19,50 |
| <i>Tomaten-Brot-Salat mit Ciabatta, Basilikumpesto, Burrata und Spargel</i> | |
| <i>als Vorspeise</i> | 12,90 |
| <i>als Hauptgang</i> | 19,90 |
| <i>Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Ricotta gefüllt dazu braune Butter, Salbei und Spargel</i> | |
| <i>als Vorspeise</i> | 13,50 |
| <i>als Hauptgang</i> | 19,50 |
| | |
| <u>Hauptgerichte</u> | |
| <i>Backhendl aus der Brust mit Paprikadip und Kartoffel-Gurken-Salat</i> | 18,90 |
| <i>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Mulzerhof mit Weißweinsöße dazu Parmesan Risotto und Gurken-Dill-Gemüse</i> | 20,50 |
| | |
| <i>Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Scharl mit Kartoffeln und wahlweise handgemachter Sauce Hollandaise oder Butter</i> | 18,50 |
| <i>- dazu kleines Schnitzel</i> | 24,90 |
| <i>- dazu Hirschbratwürste</i> | 24,90 |
| <i>- dazu Zanderfilet vom Mulzerhof</i> | 28,50 |
| | |
| <i>Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Spargel-Bärlauchragout und Kartoffelpüree</i> | 23,50 |
| <i>Gefüllte Wachtel mit Serrano Schinken und Salbei, dazu Rotweinsöße, grüner Spargel, frischer Spinat und getrüffeltes Kartoffelpüree</i> | 27,50 |
| <i>Kalbsleber rosa gebraten mit Rotweinsöße, Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree</i> | 20,50 |
| <i>Roastbeef vom Hauzendorfer Bio Rind (ca. 260 g) mit Trüffeljus dazu gebackene Kartoffelsticks und Süßkartoffelcreme</i> | 34,50 |

Klassiker

| | |
|---|--------------|
| <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Saisonsalaten</i> | <i>16,00</i> |
| <i>Cordon bleu mit Pommes frites und Saisonsalaten</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Saisonsalaten</i> | <i>26,50</i> |
| <i>Bauernsalat mit gebratenen Putenstreifen (Familie Lehner)</i> | <i>16,90</i> |
| <i>Speck und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot</i> | |
| <i>Schweinesteak mit Knoblauchbutter, Rösti und Saisonsalaten</i> | <i>16,50</i> |
| <i>Hirschbolognese mit frischen Bandnudeln und Parmesan</i> | <i>17,90</i> |

Vegetarisch

| | |
|--|--------------|
| <i>Spargelgröstl mit frischem Gemüse, Spinat und röschen Kartoffelwürfel dazu Knoblauchcreme und Kräutersalsa (auch vegan möglich)</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und Salat</i> | <i>13,50</i> |
| <i>Hausgemachte Fingernudeln mit Wirsing, Bergkäse und Spiegelei</i> | <i>18,50</i> |

Brotzeiten

| | |
|---|--------------|
| <i>Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten und Knoblauchbrot</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Salatplatte nach Art des Hauses mit Schinken, Käse, Ei und Bauernbrot</i> | <i>10,90</i> |
| <i>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Bauernbrot</i> | <i>10,50</i> |
| <i>Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Bauernbrot</i> | <i>11,50</i> |
| <i>Currywurst mit Pommes frites</i> | <i>9,90</i> |
| <i>Currywurst vom Beerhof "Hot-Dog-Style" mit Röstzwiebeln dazu Majo, Essiggurken und Pommes frites</i> | <i>13,50</i> |
| <i>Strammer Max mit Hinterschinken, Bauernei und kleinem Salat</i> | <i>10,50</i> |

Nachspeisen

| | |
|--|--------------|
| <i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis</i> | <i>9,50</i> |
| <i>Kokosschnitte mit karamelisierter Ananas und Schokoladenmousse</i> | <i>10,90</i> |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> | <i>7,90</i> |
| <i>Dattelbiskuit mit Banane, Karamelsoße und Vanilleeis</i> | <i>10,50</i> |
| <i>Hausgemachtes Basilikumeis mit frischen Früchten</i> | <i>9,50</i> |

Für kleine Gerichte berechnen wir 1,50 Euro weniger !

Getränkekarte

aus hauseigener Brauerei

€

| | |
|--|------|
| 0,25 l Nittenauer Hell (4,9%) | 2,60 |
| 0,50 l Nittenauer Hell (4,9%) | 3,80 |
| 0,33 l Burschen Helles (4,8%) | 3,50 |
| 0,50 l Radler oder Naturradler (2,4%) | 3,80 |
| 0,33 l Nittenauer Pils (5%) | 3,50 |
| 0,50 l Nittenauer Pils (5%) | 3,90 |
| 0,50 l Nittenauer Export (5,5%) | 3,90 |
| 0,50 l Nittenauer Festbier (5,7%) | 3,90 |
| 0,50 l Stockenfelser Geisterbräu, dunkles Spezialbier (5,3%) | 3,90 |
| 0,50 l Nittenauer Weizen hell (5,1%) | 3,90 |
| 0,50 l Nittenauer Weizen alkoholfrei (< 0,5 %) | 3,90 |
| 0,50 l Nittenauer Hell alkoholfrei (< 0,5 %) | 3,80 |

| | |
|---|------|
| 0,33 l Saphirator – Heller Doppelbock – hell trifft stark (7,9%) | 4,30 |
| 0,33 l Doldenzwerg – Bayerisch Pale Ale – fruchtig,blumig,frisch (6,3%) | 4,30 |
| 0,33 l Mein Wildes Zwickl – naturtrübes Zwickl – ursprünglich,ehrlich,frisch (5,7%) | 4,30 |
| 0,33 l Boomerang – Kaltgehopftes Lager (7,5%) | 4,30 |
| 0,33 l Amanda – Zwickl Pils (5,1%) | 4,30 |
| 0,33 l The WIT – alkoholfreies Weißbier mit Orangenschalen und Koriander | 4,30 |
| 0,33 l Fre-IPA – Le Chauffeur – alkoholfreies Indian Pale Ale – malzig, hopfig | 4,30 |
| 0,33 l Freie Liebe – Alkoholfreies Lager – leicht, malzig, weich | 4,30 |
| 0,33 l Nittenauer Coffee Porter – Coffee Alkoholfrei | 4,30 |
| 0,33 l Nittenauer Cider– naturbel. Apf.saft vergoren mit edelster Weinhefe (5,7 %) | 4,30 |

Fassgelagerte Biere

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

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

Kandierte Früchte, Karamell, Rum

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

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