

<i>Tagessuppe</i>	4,70
<i>Rinderbrühe mit Kaspressknödel</i>	6,10
<i>Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Curry und Zitronengras mit wahlweise knusprigem Saiblingsröllchen</i>	6,90 9,90
<i>Steirischer Rindstafelspitz-Salat mit Lauchzwiebeln und Tomaten dazu Kernöl, Radieserl, geröstete Kürbiskerne und Knoblauchbrot als Vorspeise</i>	13,90
<i>als Hauptgang</i>	17,50
<i>Hausgemachte Blutwurst Tortellini mit Kürbis und röschen Kartoffelwürfeln dazu Weißkrautsoße als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	19,90
<i>Bio Ziegenkäse im Knusperteig mit Apfel-Rote-Beete Salat, Walnüssen und Knoblauchbrot als Vorspeise</i>	12,90
<i>als Hauptgang</i>	18,90
<i>Karpfen-Bierteig-Knusper mit Kartoffel-Feldsalat, Kerndln und Meerrettich-Dip als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	19,50
<b><u>Hauptgerichte</u></b>	
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffelkrapfen und Rahmgurkensalat</i>	19,50
<i>Ausgelöstes Backhendl ( Brust u. Keule ) mit Meerrettichpreiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat</i>	18,90
<i>Rehragout mit RotweinsöÙe, böhmischen Knödeln und Saisonsalaten</i>	19,50
<i>Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Wirsing und Kartoffelpüree</i>	21,50
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Mulzerhof mit Parmesanrisotto und Gurkensalsa</i>	19,90
<i>Hausgemachte Grammelmaultaschen mit Krautsalat, Spinat und KalbsoÙe</i>	17,50
<i>Pflanzerl und Bratwürste vom Hirsch mit frischen Rahmchampignons dazu Kartoffelpüree und Saisonsalate</i>	17,50
<i>Kalbsleber zart rosa gebraten mit RotweinsöÙe dazu glasierte Äpfel, Schmelzzwiebeln und Kartoffelpüree</i>	19,50
<i>Rosa gebratener Rücken und gebackenes vom Hirschkalb mit RotweinsöÙe dazu Selleriecreme, Kürbis, Rosenkohlblätter und hausgem. Fingernudeln</i>	30,50

*Roastbeef vom Premium Angus Rind mit Sauce Bernaise,  
knusprige Kartoffelschnecke und Süßkartoffelpommes* 34,50

### Klassiker

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Saisonsalaten* 15,50  
*Cordon bleu mit Pommes frites und Saisonsalaten* 18,80  
*Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Saisonsalaten* 25,50  
*Bauernsalat mit gebratenen Putenstreifen ( Familie Lehner)  
Speck und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot* 16,50  
*Schweinesteak mit Knoblauchbutter, Rösti und Saisonsalaten* 15,50  
*Hirschbolognese mit frischen Tagliatelle und Parmesan* 17,90

### Vegetarisch

*Hausgemachte Fingernudeln mit Wirsing, Bergkäse und Spiegelei* 18,50  
*Grünkernpflanzlerl mit Paprikacreme, glasiertem Gemüse u. Parmesansoße* 17,50  
*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalaten* 12,80  
*Hausgemachte Kürbisgnocchi mit eingelegten Zwiebeln  
Kernöl und Parmesan ( auch vegan möglich )* 17,50

### Brotzeiten

*Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten und Knoblauchbrot* 12,50  
*Salatplatte nach Art des Hauses mit Schinken, Käse, Ei und Bauernbrot* 10,50  
*Kleine bunte Salatplatte mit Knoblauchbrot* 7,50  
*Currywurst mit Pommes frites* 9,90  
*Strammer Max mit Hinterschinken, Bauernei und kleinem Salat* 10,50

### Nachspeisen

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis* 9,50  
*Gebackener Boskop Apfel mit Hafercrumble und Vanilleeis* 9,50  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne* 7,50  
*Zimtparfait mit Lebkuchensoße und eingelegten Birnen* 8,90  
*Hausgemachtes Eis ( auf Anfrage )* 2,30

*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%)	3,20
0,50 l Radler oder Naturradler (2,4%)	3,80
0,33 l Nittenauer Pils (5%)	3,40
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 Stockenfelsener 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

0,33 l Saphirator – Heller Doppelbock – hell trifft stark (7,9%)	4,10
0,33 l Doldenzwerg – Bayerisch Pale Ale – fruchtig, blumig, frisch (6,3%)	4,10
0,33 l Mein Wildes Zwickl – naturtrübes Zwickl – ursprünglich, ehrlich, frisch (5,7%)	4,10
0,33 l Boomerang – Kaltgehopftes Lager (7,5%)	4,10
0,33 l Amanda – Zwickl Pils (5,1%)	4,10
0,33 l The WIT – alkoholfreies Weißbier mit Orangenschalen und Koriander	4,10
0,33 l Fre-IPA – Le Chauffeur – alkoholfreies Indian Pale Ale – malzig, hopfig	4,10
0,33 l Freie Liebe – Alkoholfreies Lager – leicht, malzig, weich	4,10
0,33 l Lola Porter – Coffee Alkoholfrei	4,10
0,33 l Nittenauer Cider – naturbel. Apf.saft vergoren mit edelster Weinhefe (5,7 %)	4,10

### 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 &amp; 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>3,50</i>
<i>0,25 l Limonade, Zitrone oder Orange <sup>3)</sup></i>	<i>2,60</i>
<i>0,50 l Limonade, Zitrone oder Orange <sup>3)</sup></i>	<i>3,50</i>
<i>0,25 l Cola- Mix <sup>3) 8)</sup></i>	<i>2,60</i>
<i>0,50 l Cola- Mix <sup>3) 8)</sup></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 <sup>5)</sup>-mit grünem Veltl./blauem Zweigelt</i>	<i>4,70</i>
<i>0,50 l Weinschorle, weiß oder rot <sup>5)</sup>-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>2,90</i>
<i>Grüntee, Sommerbeeren, Kräutergarten, Assam Special, Bio Kamillenblüten</i>	
<i>2 cl Obstler , Kirschlikör</i>	<i>2,80</i>
<i>2 cl Bärwurz, Blutwurz, Jägermeister, Birnenbrand, Himbeergeist</i>	<i>2,80</i>
<i>2 cl Ramazotti, Rüscherl</i>	<i>3,40</i>
<i>2 cl diverse Schnäpse von der Schnapsbrennerei Katharina Eichinger aus Gunt</i>	<i>2,80</i>

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