

## Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,90
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>auch vegetarisch möglich</i>	5,50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	5,90

## Brotzeiten und Schmankerl

Sauerteig-Bauernbrot mit Griebenschmalz und Zwiebeln	7,90
Gemischter Brotkorb	4,50
dazu hausgemachte Knoblauchbutter	5,50
Geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter	4,90
dazu Oliven	6,90
Hausgemachte Bratensülze mit Bauernbrot <i>mit Bratkartoffeln 2,50 € Aufpreis</i>	12,80
Kalter Braten	14,50
mit frischem Meerrettich, Ei, Butter und Bauernbrot	
Tafelspitzsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	8,90
Fischsuppe „nach Art des Hauses“	13,90
dazu geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter	
Hausgemachter vegetarischer Zwiebelkuchen, dazu Salatgarnitur	
1 Stück	9,20
2 Stück	13,90
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Speck, dazu Salatgarnitur	
1 Stück	9,80
2 Stück	14,50

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

## FrISChe Salate der Saison -dazu Baguette-

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und Rohkostsalaten	5,50
Bunter Salatteller verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, dazu Hausdressing	14,90
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse verschiedene Blattsalate mit warmem Ziegenkäse, angemacht mit Olivenöl und Balsamicoessig	17,90
Griechischer Salat verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven, mit Balsamicoessig und kalt gepresstem Olivenöl	18,90
Salat Nicoise verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven, mit Balsamicoessig und kalt gepresstem Olivenöl	19,50
Salat mit Putenbruststreifen verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Putenbrust, dazu Hausdressing	19,50

## Vegane Schiffsgerichte

Ratatouille mit veganem Schafskäse dazu Baguette	15,90
Griechischer Salat vegan, dazu Baguette verschiedene Blattsalate mit veganem Schafskäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven, mit Balsamicoessig und kalt gepresstem Olivenöl	17,90
Zucchini-Karotten-Pflanzerl mit Salatgarnitur dazu pflanzlicher Joghurtdip	16,50
Gemüsestrudel mit Salatgarnitur dazu pflanzlicher Joghurtdip	17,50

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

## Vegetarische Schiffsgerichte

Hausgemachter vegetarischer Zwiebelkuchen, dazu Salatgarnitur	
1 Stück	9,20
2 Stück	13,90
Polenta-Spinatnocken mit Parmesan, dazu Salatgarnitur	16,90
Ratatouille mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette	16,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Bio-Käsemischung	16,90
dazu gemischter Beilagensalat	
<i>mit Röstzwiebeln 2,50 € Aufpreis</i>	

## Beliebte Nudelgerichte

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Gemüse und Shrimps	19,50
Tagliatelle mit gebratenen Hühnerbruststreifen	22,50
mit frischen Pilzen in Weißwein-Salbeisauce	

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

# Fleischgerichte

Lieferanten:

Metzgerei Kammermeier Hauzenberg, Metzgerei Rosenstingel Hutthurm, Metzgerei Landfrau Emmering

Unser Rindfleisch ist aus offener Stallhaltung/Weidehaltung und regionaler Erzeugung.

Unser Schweinefleisch ist ausschließlich ökologisch zertifiziert.

Unser Ochsenfleisch ist ausschließlich ökologisch zertifiziert.



Saures Kalbslünge nach Hausrezept mit Semmelknödel	14,50
Kleiner Schweinebraten mit Semmelknödel dazu gemischter Beilagensalat	16,50
Schweinebraten mit Semmelknödel und Salat <i>täglich frisch bis er aus ist</i>	19,80
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln oder Pommes, dazu gemischter Beilagensalat <i>mit Bratkartoffeln 2,50 € Aufpreis</i>	17,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln oder Pommes, dazu gemischter Beilagensalat <i>mit Bratkartoffeln 2,50 € Aufpreis</i>	22,50
Rindsroulade mit Spätzle dazu gemischter Beilagensalat	22,80
Gepökelte Rinderzunge mit Meerrettichsoße mit frisch geriebenem Meerrettich und Salzkartoffeln	18,90
Kleiner Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	19,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	22,90
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Bratkartoffeln und gemischten Beilagensalat	34,00

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

## Kindergerichte

Portion Pommes Frites mit Ketchup	5,80
Knödel <i>oder</i> Spätzle mit Soße	4,90
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	8,50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	13,90
Kleiner Schweinebraten mit Knödel <i>oder</i> Salzkartoffeln	13,90

## Süßspeisen

Mohnfingernudeln mit Vanilleeis und Waldbeeren	8,50
Apfelkücherl in Weinteig gebacken mit Vanilleeis und Schokosauce	7,50
1 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	6,50
1 Stück Palatschinken mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schokosauce	7,50
Eisbecher nach Wahl, je Kugel Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade	1,50
Portion Sahne	1,00

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

## Wasser

Leitungswasser	0,4	1,00
	1,0	2,50
großes Tafelwasser	0,4	3,50
Adelholzener Mineralwasser	0,25	3,10
mit <i>oder</i> ohne Kohlensäure	0,75	6.20

## Rottaler Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannes-, Traubensaft	0,2	3,00
	0,4	4,50
als Schorle klein	0,2	2,50
	groß	0,4

## Spezialitäten

Bio-Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2	3,10
	0,4	4,40
Kracherl mit Bio-Sirup (Holler, Rhabarber, Limette)	0,2	3,10
	0,4	4,40
Bio-Traubensaftschorle (rot <i>oder</i> weiß) vom Bio-Weingut <i>Lehner</i>	0,2	3,10
	0,4	4,40
als Saft pur	0,2	3,80
	0,4	5,50
Soda-Zitron	0,4	3,80

## Limonaden

Aldersbacher Zitronenlimonade <sup>2)</sup>	0,2	2,90
	0,4	3,80
Almdudler (Kräuterlimonade) <sup>2)</sup>	0,33	3,80
Spezi <sup>1)2)4)</sup>	0,2	2,50
	0,4	3,80
Cola <i>oder</i> Cola light <sup>1)2)4)</sup>	0,33	3,50

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

*enthält 1) Antioxidationsmittel, 2) Farbstoff, 3) Chinin, 4) Koffein*

## Bio-Kaffeespezialitäten



optional mit Bio-Milch *oder* veganer Bio-Harvest Moon auf Cashew Basis

Tasse Kaffee	3,50
Haferl Milchkaffee	4,30
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Haferl Getreidekaffee <i>koffeinfrei</i>	3,20

## Bio-Tee



Tasse Tee	3,30
Sorten: Schwarz, Grün, Rooibos, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille	
Heiße Bio-Zitrone mit Honig	3,50
Heiße Bio-Schokolade mit Milchschaum	3,80

***Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte***

***enthält 1) Antioxidationsmittel, 2) Farbstoff, 3) Chinin, 4) Koffein***

## Fassbier

Helles Bio Kellerbier	0,5	4,50
kleines Helles	0,25	2,90
Altbayerisches Bio-Weißbier	0,5	4,70
kleines Weizen	0,3	3,10
Dunkles	0,5	4,70
kleines Dunkles	0,25	3,10
Pils	0,3	3,90
Radler	0,5	3,90
kleines Radler	0,25	2,60

## Flaschenbiere

Unertl Leichtes Weißbier	0,5	4,70
Unertl Bio-Dinkelweißbier	0,5	4,70
Aldersbacher Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5	4,70
Aldersbacher Helles <i>alkoholfrei</i>	0,5	4,50

## Brand

Destillerie Koller (Greilsberg)		
Obstler	2cl	4,20
Williams	2cl	4,50
Kirsch	2cl	4,90
Penninger (Hauzenberg)		
Bärwurz	2cl	4,20

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*

*enthält 1) Antioxidationsmittel, 2) Farbstoff, 3) Chinin, 4) Koffein*



## Geist

Destillerie Koller (Greilsberg)

Schlehe	2cl	4,50
Waldhimbeere	2cl	4,90
Haselnuss	2cl	4,50

## Likör

Destillerie Koller (Greilsberg)

Alter Nusslikör (10 Jahre im Holzfass gereift)	2cl	4,50
Schlehenlikör	2cl	3,90
Averna	2cl	3,90
Ramazzotti	2cl	3,90
Penninger (Hauzenberg)		
Blutwurz Kräuterlikör	2cl	4,50

## Spritz

Hugo		6,50
Aperol Spritz <sup>2)3)</sup>		6,50

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
Fragen Sie uns gerne nach der Allergenkarte*