

SPEISEKARTE

MEINE EMPFEHLUNG 4 THE TABLE

„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen

Weiches Bio Ei | Eierschwammerl | Zucchini | Aktivkohle
selbstgemachter Briochetoast | gesalzene Butter

Erdäpfelsuppe | Eierschwammerl | Lauch | Speck

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Paprikaschaum

Semola | Wurzelgemüse | Speck | Wildkräutersalat | Schmorparadeiser

Hartkirchner Rinderfilet auf Trüffelessenz

Erdäpfel-Eierschwammerlgröst'l | gebratener wilder Broccoli

„Mascarpone & CO“

Mascarponecreme | Rhabarber | Erdbeer | Butterkeks

„Der Bio Käse“

Schlierbacher Bio Käse | Marille | Brombeere | Trauben | Nüsse | Butter

DAS MENÜ _____ für den ganzen Tisch | pro Person _____ € 58,00

TRANSPARENZ „U 99“

Wir setzen aus Überzeugung auf Lieferanten aus der Umgebung. Daher beziehen wir den Großteil unserer Frischeprodukte aus dem Umkreis von unter 99 Kilometer.

Unsere Bio Hühnereier Oliver & Andrea Mager | Walding | Mühlviertel

Unser Brot und Gebäck Bäckerei Backmulde | Berger Franz | Hofkirchen | Hausruckviertel

Unsere Fische Bernegger | Molln | Traunviertel

Unser Geflüge Premium Huhn | Huber | Pfaffstätt | Innviertel

Unser Gemüse Gottfried's Obst und Gemüsewelt | Hinzenbach | Hausruckviertel

Unser Kalb- und Rindfleisch Renate u. Othmar Ozlberger | Hartkirchen | Hausruckviertel

Unser Käse Schlierbacher Käse | Schlierbach | Traunviertel

Unsere Milchprodukte Schärdinger Berglandmilch | Wels | Traunviertel

uferei

APERITIVO | VORSPEISEN | SUPPEN

APERITIVO | Selbstgemachtes Ciabatta & Schwarzbrot

Streichen & Tunken	€ 4,50
Eingelegte Oliven	€ 4,50
Mondseerwürfel	€ 4,50
Grana Padano	€ 4,50
Marinierter Schlierbacher Bio-Ziegenhartkäse	€ 5,80

VORSPEISEN

Cremige Burrata	€ 12,00
Paradeiserraritäten Olive alter Balsamico Basilikum	
„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen	€ 15,50
Weiches Bio Ei Eierschwammerl Zucchini Aktivkohle gesalzene Butter selbstgemachter Briochetoast	

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe Frittaten Wurzelgemüse Schnittlauch	€ 5,50
Eräpfelsuppe Eierschwammerl Lauch Speck	€ 6,50

SALATE

„Das kleine Grünzeug“	€ 5,50
Bunte Blattsalate Paradeiser Gurke Karotte	
„Ziege auf der Alm“	€ 12,50
Geflämmtter Ziegenkäse Grünzeug Preiselbeer-Apfelchutney Walnuss	
„Chicken meets Caesar“	€ 13,50
Romanasalat Caesardressing Hausgeflügel Sardellen Croutons Parmesan	
„Manzo con Anti Pasti“	€ 17,50
Rinderfiletstreifen Rucola Anti Pasti alter Balsamico Parmesan	

uferei

HAUPTGERICHTE

Cremige Eierschwammerl € 15,50

Briocheknöderl

Pasta „Bella Ragazza“ € 16,50

Feine Nudeln | Eierschwammerl | kleines Anti Pasti | Pesto Genovese | Grana Padano

Knusprig gebratenes Zanderfilet € 21,50

Semola | Wurzelgemüse | Speck | Wildkräutersalat | Schmorparadeiser | Paprikaschaum

Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb € 22,50

Petersilienerdäpfel | knusprige Petersilie | Preiselbeeren | Grünzeug

Zwiebelrostbraten -kurzgebraten € 24,50

Rib Eye Dry Aged | Zwiebelsauce | Röstzwiebel | Erdäpfelstampf | wilder Broccoli

Tafelspitz vom Hartkirchner Jungstier | der Feine mit dem Fettrand € 21,50

Apfelkren | Semmelkren | Cremespinat

STEAKS

Serviert mit Erdäpfel-Eierschwammerlgröst'l | Röstgemüse | Pfeffersauce

Othmars Rib Eye Dry Aged 300 Gramm € 34,90

Hartkirchner Jungbullenfilet 200 Gramm € 36,90

Hartkirchner Jungbullenfilet 240 Gramm € 39,90

BURGER

Der Gut „BURGER“ lich € 13,90

Brioche | 180g Premium Rind | Grünzeug | Röstzwiebel | BBQ Sauce | Speck | Mondseer

Der „SCHARFE“ Bulle € 13,90

Brioche | 180g Premium Rind | Grünzeug | Jalapeños | Chili-Ketchup | Paprika | Cheddar

Beilagen & Saucen

Steak Fritten € 3,50

Süßkartoffel Fritten € 4,50

Knusprige Zwiebelringe € 4,00

Hausgemachtes Ketchup € 1,50

Sauerrahm Dip € 1,50

Jack Daniels BBQ Dip € 2,50

uferei

DESSERT & KÄSE

„Flüssige Schokolade“ € 7,50

Flüssiger Schokoladenkuchen | Amaretto-Sauerkirschen | Bourbon-Vanilleeis

„Mascarpone & CO“ € 7,50

Mascarponecreme | Rhabarber | Erdbeer | Butterkeks

**Oder hast Du einen Gusto auf einen Eisbecher?
Frag doch einfach meine Kollegin oder meinen Kollegen**

„Der Bio Käse“ € 12,50

Schlierbacher Bio Käse | Marille | Brombeere | Trauben | Nüsse | Butter

INHALTSSTOFFE

Nachstehend finden Sie eine Auflistung über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne bei weiteren Fragen oder Anliegen.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen

Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sesamsamen), sowie daraus gewonnen Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite, ab gewissen Konzentrationen

Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

uferei