
SPEISEKARTE | MENU

uferei

A decorative horizontal splash of water with bubbles and ripples spans the width of the page at the bottom.

DIE GREISSLEREI

Unsere Greisslerei, die Frischevitrine der uferi, hat von 11.30-22.30 für Sie geöffnet.
Hier finden Sie eine Vielzahl für den kleinen Gusto.
Natürlich servieren wir zu allen Gerichten Brot und Baguette.

DAS „REX GLAS“ FÜR ZWISCHENDURCH

Mondseerwürfel Mondsee cheese cubes	€ 4,50
Torpedos „die scharfe Wurst“ Spicy small sausages	€ 4,50
Grana Padano Grana Padano	€ 4,50
Oliven Olives	€ 4,50

Schlierbacher Ziegenhartkäse Rucola Walnuss-Honig	€ 7,50
Schlierbacher goat hard cheese rocket salad walnut honey	

Das Duo Ozlbergers Rohschinken Ziegenhartkäse Rucola Oliven Walnuss-Honig	€ 8,50
Raw ham goat hard cheese rocket salad olives walnut honey	

Das Oberösterreichische Gaumenspiel	€ 7,50
Karree Speck Pfefferoni Senfgurken Kren Mondseer Grammelschmalz	
Smoked fatback pepperoncini mustard pickles horseradish Mondsee cheese greaves lard spread	

Das Triester Stadtgespräch	€ 8,50
Prosciutto Lardo Anti Pasti Grana Padano Rucola Oliventapenade	
Prosciutto lardo anti pasti grana padano rocket salad olive tapenade	



ABENDMENÜ „AMUSE BOUCHE“ 4 THE TABLE

Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen

Rucola | Kapern | Senfmayo | hausgemachter Briochetoast | gesalzene Butter

Beef tatar | rocket salad | crispy capers | mustard mayonnaise | homemade brioche toast | salted butter

Apfel-Selleriesuppe | knuspriger Apfel-Polenta | Apfel Chutney

Apple celery soup | crispy apple polenta | apple chutney

Gebratenes Zanderfilet | Karotte | Sellerie | Junglauch | Erdäpfel | Estragon

Grilled pike perch fillet | carrots | cellery | fresh leek | potatoes | tarragon

Rosa gebratene Wildentenbrust | Vogelbeere | Apfel-Rotkraut | cremiger Brioche

Pink roasted breast of wild duck | rowan berries | apple red cabbage | creamy brioche

Schokolade „hoch 3“ Flüssiger Schokokuchen | Schokoladenmousse | Rosa Pfeffer Schokoladeneis

Rotweinbirne

chocolate combination of 3 | liquid chocolate cake | chocolate mousse | pink pepper chocolate ice cream | red wine pear

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

Schlierbacher organic cheese | apricots | blackberries | grapes | nuts | butter

**MENÜ INKL. GEDECK & SORBETTO
WEINBEGLEITUNG**

für den ganzen Tisch | pro Person _____ **€ 68,00**
pro Person _____ **€ 36,00**



VORSPEISEN & SUPPEN | STARTERS & SOUPS

Aufstrich 3er

Oliventapenade | Grammelschmalz | Kräuteraufstrich | Brot | Baguette _____ € 5,50

Spread combination of 3 | Olive tapenade | Austrian greaves lard spread | herb spread | bread and french bread

Geflämmtter Ziegenkäse _____ € 11,00

Honig | Rosmarin | Rote Rübe | Apfel Chutney | Frisée | Walnuss | Hanföl

Flamed goat cheese | honey | rosemary | beetroot | apple chutney | frisée lettuce | pecan nuts | hempseed oil

„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen _____ € 15,50

Rucola | Kapern | Senfmayo | hausgemachter Briochetoast | gesalzene Butter

Beef tatar | rocket salad | capers | mustard mayonnaise | homemade brioche toast | salted butter

Kalbs-Riesling-Beuschel

Lunge | Herz | Karotten | Sellerie | Semmelknödel

Calf riesling beuschel | lung | heart | carrots | celery | roll dumpling

Vorspeise | starter _____ € 11,00

Hauptspeise | main dish _____ € 16,50

Kräftige Rindsuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch _____ € 5,50

Strong beef broth | stripes of pancakes | root vegetable | chives

Apfel-Selleriesuppe | knuspriger Apfel-Polenta | Apfel Chutney _____ € 6,50

Apple celery soup | crispy apple polenta | apple chutney



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

Handgemachte Kürbisravioli € 16,50

Salbei-Mohnbutter | Kirschparadeiser | Mini Blattspinat | Belper Knolle

Pumpkin ravioli | sage poppy seed butter | cherry tomatoes | mini leaf spinach | truffle cheese tuber

Gebratenes Zanderfilet € 21,50

Karotte | Sellerie | Junglauch | Erdäpfel | Estragon

Grilled pike perch fillet | carrots | cellyery | fresh leek | potatoes | tarragon

Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb € 22,50

Petersilienerdäpfel | knusprige Petersilie | Preiselbeeren | Grünzeug

Wiener Schnitzel | parsley potatoes | crispy parsley | lingonberries | mixed salad greens

Rosa gebratene Wildentenbrust € 32,50

Vogelbeere | Apfel-Rotkraut | cremiger Brioche

Pink roasted breast of wild duck | rowan berries | apple red cabbage | creamy brioche

TAFELSPITZ & CO

Unser Gekochtes vom Rind servieren wir mit Apfelkren | Erdäpfelschmarrn | Cremespinat

Our boiled beef dishes are served with apple horseradish cream | roasted potatoes | creamed spinach

Tafelspitz | der Feine mit dem Fettrand | Prime boiled beef | tender with a strip of fat € 21,50

Schulterscherz'l | das saftig Durchzogene | Shoulder cute | juicy and packed with flower € 19,50

Melange for 2 | Tafelspitz | Schulterscherz'l | gepökelte Zunge € 39,50

Prime boiled beef | shoulder cut | cured beef tongue



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

STEAKS

Unsere Steaks servieren wir mit Röstgemüse | Erdäpfel-Röstzwiebelstampf | Pfeffersauce

Our steaks are served with roasted vegetable | mashed potatoes with fried onions | pepper sauce

Hartkirchner Jungbullenfilet 200 Gramm | Bullock fillet 200 g _____ € 36,90

Hartkirchner Jungbullenfilet 240 Gramm | Bullock fillet 240 g _____ € 39,90

BURGER

Der Gut „BURGER“ lich _____ € 13,90

Brioche | 180 Gramm Premium Rind Burger | Grünzeug | Röstzwiebel | BBQ Sauce | Speck | Mondseer

Brioche | 180 g premium beef patty | salad greens | roasted onions | BBQ sauce | bacon | Mondsee cheese

Der „SCHARFE“ Bulle _____ € 13,90

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

Brioche | 180 g premium beef patty | salad greens | jalapenos | chili ketchup | bell papers | cheddar cheese

Beilagen & Saucen | Side dishes & dip's

Steak Fritten | steak fries _____ € 3,50

Süßkartoffel Fritten | sweet potatoe fries _____ € 4,50

Knusprige Zwiebelringe | onion rings _____ € 4,00

Hausgemachtes Ketchup | homemade ketchup _____ € 1,50

Sauerrahm Dip | sour cream dip _____ € 1,50

Jack Daniels BBQ Dip | whiskey bbq dip _____ € 2,50



DESSERT & KÄSE | DESSERT & CHEESE

„PUR“ Vanille aber Anders € 7,50

Panna Cotta | Vanillekipferl-Crunch | Sauerkirschen | Vanilleeis

Panna cotta | canilla croissant crunch | sour cherries | vanilla ice cream

„DAS MEETING“ Topfen trifft Kürbis € 9,50

Topfenknödel | Kürbiskern-Brösel | Kürbiskern-Crunch | Kürbiskern-Vanilleeis | Heidelbeerröster

Curd cheese dumplings | pumpkin seed breadcrumbs | pumpkin seed crunch | pumpkin seed vanilla ice cream | stewed blueberries

Schokolade „HOCH 3“ € 9,50

Flüssiger Schokokuchen | Schokoladenmousse | Rosa Pfeffer Schokoladeneis | Rotweinbirne

Chocolate combination of 3 | liquid chocolate cake | chocolate mousse | pink pepper chocolate ice cream | red wine pear

Der Schlierbacher Bio Käse € 12,50

Marille | Brombeere | Trauben | Nüsse | Butter

Schlierbacher organic cheese | apricots | blackberries | grapes | nuts | butter

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern | All prices in Euro incl. all taxes and VAT



TRANSPARENZ „U 99“ | LOCAL SOURCING

Wir setzen aus Überzeugung auf Lieferanten aus der Umgebung.

Daher beziehen wir den Großteil unserer Frischeprodukte aus dem Umkreis von unter 99 Kilometer.

Mit „U 99“ wollen wir eine Transparenz bieten, damit Sie nachvollziehen können, dass uns Qualität und Nachhaltigkeit sehr wichtig sind.

Unsere Bio Hühnereier | [Our organic chicken eggs](#)

Oliver & Andrea Mager | Walding | Mühlviertel

Unser Brot und Gebäck | [Our breads and pastries](#)

Bäckerei Backmulde | Berger Franz | Hofkirchen | Hausruckviertel

Unsere Fische | [Our fish](#)

Bernegger | Molln | Traunviertel

Unser Geflügel | [Our poultry](#)

Premium Huhn | Huber | Pfaffstätt | Innviertel

Unser Gemüse | [Our vegetables](#)

Gottfried's Obst und Gemüsewelt | Hinzenbach | Hausruckviertel

Unser Kalb- und Rindfleisch | [Our veal and beef](#)

Renate und Othmar Ozlberger | Hartkirchen | Hausruckviertel

Unser Käse | [Our cheese](#)

Schlierbacher Käse | Schlierbach | Traunviertel

Unsere Milchprodukte | [Our dairy products](#)

Schärdinger Berglandmilch | Wels | Traunviertel



INHALTSSTOFFE | DECLARABLE ALLERGENS

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

Below you will find a list of allergenic ingredients in our food. If you have any questions, please don't hesitate to ask our service staff.

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

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Crustaceans and products thereof

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eggs and products thereof

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Fish and products thereof

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Peanuts and products thereof

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Soybeans and products thereof

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

Milk and products thereof (including lactose)

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

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, Sesame seeds) and products thereof

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Celery and products thereof

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mustard and products thereof

Schwefeldioxid und Sulfite, ab gewissen Konzentrationen

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂

Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse

Lupin and products thereof

Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Molluscs and products thereof

