

.....

# SPEISEKARTE | MENU

.....

uferei

A decorative horizontal splash of water with bubbles, spanning the width of the page at the bottom.

# DIE GREISSLEREI

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

## STREICHEN & TUNKEN

- Schnittlauch-Joghurtfrischkäse** | Schnittlauchöl | chives yogurt cream cheese | chives oil \_\_\_\_\_ € 4,50  
**Oliventapenade** | Olivenöl | olive tapenade | olive oil \_\_\_\_\_ € 4,50  
**Rote Rüben Humus** | Kreuzkümmel | Zitronenöl | beetroot spread | cumin | lemon oil \_\_\_\_\_ € 4,50

## DAS „REX“ GLAS

- Eingelegte Oliven** | pickled olives \_\_\_\_\_ € 4,50  
**Mondseerwürfel** | mondsee cheese cubes \_\_\_\_\_ € 4,50  
**Grana Padano** | grana padano \_\_\_\_\_ € 4,50  
**Marinierter Schlierbacher Bio-Ziegenhartkäse** | marinated schlierbacher organic goat hard cheese \_\_\_\_\_ € 5,80  
**Tatar von der gebeizten Traunviertler Lachsforelle** | pickled salmon trout tatar \_\_\_\_\_ € 5,80  
**Rindfleischsalat** | Paprika | Kernöl | Käferbohnen | beef salad | bell pepper | pumpki seed oil | beans \_\_\_\_\_ € 5,80  
**Mailänder Salami & Prosciutto di San Daniele** | Anti Pasti | salami milanese & prosciutto | anti pasti \_\_\_\_\_ € 6,50  
**6 Torpedos „die kleine Scharfe“** | scharfer Senf | Kren | Spicy small sausages | tarragon mustard | horseradish\_ € 5,50

# ABENDMENÜ „AMUSE BOUCHE“ 4 THE TABLE

## **Geflämmter Ziegenkäse**

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

Flamed goat cheese | honey | rosemary | beetroot | apple chutney | frisée lettuce | walnuts | hemp oil

## **Frühlingskräutersuppe** | gefüllte Brandteigkrapfen

Spring herbs cream soup | choux pastry doughnut

## **Knusprig gebratenes Zanderfilet**

Bohnen-Erdäpfel-Cassoulet | Wildkräutersalat | Schmorparadeiser | Paprikaschaum

Grilled pike perch fillet | beans and potato cassoulet | wild herb salad | stewed tomatoes | bell pepper sauce

## **Rosa gebratenes Rinderfilet** | Erdäpfelpüree | gebratener wilder Broccoli | Rosmarinessenz

Medium roasted beef fillet | mashed potatoes | broccoli rabe | rosemary sauce

## **„Der Nougat“**

Nougatmousse | Schokocrumble | Salzkaramel | Bananen-Mangosorbet

Nougatmousse | chocolate crumble | salted caramel | banana-mango sorbet

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

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

**DAS MENÜ** \_\_\_\_\_ **für den ganzen Tisch | pro Person** \_\_\_\_\_ **€ 66,00**

# VORSPEISE/SALAT/SUPPE | STARTER/GREEN/SOUP

## VORSPEISE

**Geflämmtter Ziegenkäse** € 12,00

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

Flamed goat cheese | honey | rosemary | beetroot | apple chutney | frisée lettuce | walnuts | hemp 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

## GRÜNZEUG

### „Chicken meets Styria“

Ausgelöstes Gebackenes vom Mais-Huhn | Erdäpfel - Vogerlsalat | Kernöl | Preiselbeeren € 13,50

Fried chicken | potato-lamb's lettuce | pumpkin seed oil | lingonberries

### „Manzo“ auf der Alm

Rinderfiletstreifen | Rucola | Anti Pasti | Alter Balsamico | Parmesan € 17,50

Sliced beef fillet | rocket salad | anti pasti | balsamic | parmesan

## SUPPE

**Kräftige Rindsuppe** | Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch € 5,50

Strong beef broth | cheese dumplings | root vegetable | chives

**Frühlingskräutersuppe** | gefüllte Brandteigkrapfen € 6,50

Spring herbs cream soup | choux pastry doughnut

# HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

**Selbstgemachte Bärlauch-Spinatknödel** € 16,50

Paradeiser-Butter | Pinienkerne | Parmesanhippe

Handmade wild garlic spinach dumplings | tomato butter | pine nuts | parmesan

**Knusprig gebratenes Zanderfilet** € 21,50

Bohnen-Erdäpfel-Cassoulet | Wildkräutersalat | Schmorparadeiser | Paprikaschaum

Grilled pike perch fillet | beans and potato cassoulet | wild herb salad | stewed tomatoes | bell pepper sauce

**Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb** € 22,50

Petersilienerdäpfel | knusprige Petersilie | Preiselbeeren | Grünzeug

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

**Glacierte Bio-Hühnerleber** € 18,50

Apfel-Preiselbeer-Rotweinsauce | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | gebratener wilder Broccoli

Glazed chicken liver | apple lingonberries redwinesauce | potato cream | fried onions | broccoli

## TAFELSPITZ & CO

**Unser Gekochtes vom Rind servieren wir mit Apfelkren | Semmelkren | Cremespinat**

Our boiled beef dishes are served with apple horseradish cream | horseradish bread sauce | creamed spinach

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

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

# HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

## STEAKS

Unsere Steaks servieren wir mit Folienerdäpfel | Schnittlauchcreme | Ofengemüse | Pfeffersauce

Our steaks are served with baked potato | chives cream sauce | vegetables | pepper sauce

Otmars Rib Eye Dry Age 300 Gramm | Dry-aged rib eye 300 g \_\_\_\_\_ € 34,90

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 peppers | 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

**„Der Nougat“** € 8,50

Nougatmousse | Schokocrumble | Salzkaramell | Bananen-Mangosorbet

Nougatmousse | chocolate crumble | salted caramel | banana-mango sorbet

**„Das Sorbet<sup>3</sup>“** € 8,50

Basilikumsorbet | Brombeer-Lavendelsorbet | Holundersorbet

Sorbet variation of 3 | basil sorbet | blackberry-levender | elderflower sorbet

**„Die Karotte“** € 8,50

Karotten-Ingwerküchlein | weiße Schokoganache | Buttermilcheis | eingelegter Sanddorn

Carrots-ginger cake | white chocolate cream | buttermilk rice pudding | pickled sea buckthorn

**„Der Bio Käse“** € 12,50

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

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



# 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 SO<sub>2</sub>

Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse

Lupin and products thereof

Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Molluscs and products thereof