

SPEISEKARTE

DINNER 4 THE TABLE

Geflämmter Ziegenkäse

Eingelegter Muskatkürbis | Magerspeckkrusteln | feiner Frisée

Kürbisschaumsuppe | Curry-Öl | Kürbis-Crunch

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Paprikaschaum

Semola | Wurzelgemüse | Speck | Wildkräutersalat | Schmorparadeiser

Hartkirchner Rinderfilet auf Trüffelessenz

Erdäpfel-Selleriepüree | gebratener wilder Broccoli

„Schokolade PUR“

Schokoladenmousse | Schokoladen-Brownie | Sauerkirschen | weißes Schokoladeneis

„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 | Mühlviertel

Unsere Fische Bernegger | Molln | Traunviertel

Unser Geflügel 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
Grana Padano	€ 4,50
Marinierter Schlierbacher Bio-Ziegenhartkäse	€ 5,80

VORSPEISEN

Geflämmter Ziegenkäse	€ 12,50
------------------------------	---------

Eingelegter Muskatkürbis | Preiselbeer | Apfel | Speckkrusteln | feiner Frisée

„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen	€ 16,50
---	---------

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

Selbstgemachte Kürbis Gnocchi	€ 12,50
--------------------------------------	---------

Salbeibutter | Kirschparadeiser | Junglauch | Wildkräuter Salat

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe Frittaten Wurzelgemüse Schnittlauch	€ 5,50
---	--------

Kürbisschaumsuppe Curry-Öl Kürbis-Crunch	€ 6,50
---	--------

SALATE

„Das kleine Grünzeug“	€ 5,50
------------------------------	--------

Bunte Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Karotte

„Rucola & Co	€ 7,50
-------------------------	--------

Rucola | Gehobelter Parmesan | Alter Balsamico

„Meeting with Caesar“

Romanasalatherzen | Caesardressing | Sardellen | Croutons | Grana

Hühnerbruststreifen	€ 14,50
----------------------------	---------

Bullenfiletwürfel	€ 19,50
--------------------------	---------

uferei

HAUPTGERICHTE

Cremige Eierschwammerl Briocheknöderl	€ 15,50
Knusprig gebratenes Zanderfilet Paprikaschaum Semola Wurzelgemüse Speck Wildkräutersalat Schmorparadeiser	€ 21,50
Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb Petersilienerdäpfel knusprige Petersilie Preiselbeeren Grünzeug	€ 22,50
Glacierte Bio-Hühnerleber Erdäpfelpüree Wilder Broccoli Apfel Preiselbeer Balsamico	€ 18,50
Tafelspitz vom Hartkirchner Jungstier der Feine mit dem Fettrand Apfelkren Semmelkren Cremespinat	€ 21,50

STEAKS

Unsere gereiften Steaks vom Ozlberger servieren wir mit:
Erdäpfel-Selleriepüree | Röstgemüse | Pfeffersauce

Bullenfilet SMALL CUT 200 Gramm	€ 36,90
Bullenfilet BIG CUT 240 Gramm	€ 39,90

BURGER

Der Gut „BURGER“ lich Brioche 180g Premium Rind Grünzeug Röstzwiebel BBQ Sauce Speck Mondseer Steak Fritten Sour Cream	€ 18,90
Der „SCHARFE“ Bulle Brioche 180g Premium Rind Grünzeug Jalapeños Chili-Ketchup Paprika Cheddar Süßkartoffel Fritten Sour Cream	€ 18,90

PIMP UP YOUR BURGER

180 Gramm Rindfleisch Patty	€ 4,00
Gebratener Speck	€ 1,50
Mondseer oder Cheddar	€ 1,50
Knusprige Zwiebelringe	€ 4,00
Selbstgemachtes Ketchup	€ 1,50
Selbstgemachter Jack Daniels BBQ Dip	€ 2,50

uferei

DESSERT & KÄSE

„Schokolade PUR“ € 8,50

Schokoladenmousse | Schokoladen Brownie
Sauerkirschen | weißes Schokoladeneis

„Mascarpone & CO“ € 8,50

Mascarponecreme | Zwetschkenragout | Haselnusseis | Butterkeks

„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