

.....

SPEISEKARTE | MENU

.....

uferei

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

BEGRÜSSUNG | APERITIF

Liebe Gäste,

Wir dürfen Euch recht herzlich in unserer „uferei“ willkommen heißen.

Nach dem Motto: Lass doch einfach die Seele baumeln.....

Ob bei einem gemütlichen Glas Wein und einem netten Gespräch.....

...oder einem Gericht aus unserer Speisekarte, bei dem regionale Zutaten im Vordergrund stehen....

Wir wünschen Euch einen wunderschönen & geselligen Aufenthalt!

Adalbert Pachinger & das gesamte Team

APERITIFEMPFEHLUNG

Prosecco Spumante „Cuvee Brut 47“ 0,1 lt.	€ 5,00
Schlumberger „White Ice Secco“ oder „Rose Ice Secco“ 0,1 lt.	€ 6,50
Campari Orange Campari frisch gepresster Orangensaft	€ 6,90
Aperol Veneziano Prosecco Aperol Sodawasser Orange	€ 6,50
Linzer Bier „ORIGINAL“ 0,30lt. oder Zipfer Pils 0,30lt.	€ 3,90

GREISLEREI | VORSPEISEN | STARTERS

GREISLEREI

Aufstrich Liptauer-Art Paprikaöl Bio-Butter spread Liptauer style bell pepper oil organic butter	€ 5,50
Kräutertopfen Schnittlauchöl Bio-Butter curd with herbs chives oil organic butter	€ 5,50
Eingelegte Oliven Paprika Knoblauch Kräuter marinated olives bell pepper garlic herbs	€ 6,00
Grana Padano Grana Padano	€ 6,00
Torpedos „die kleine Scharfe“ Hartwurst spicy small sausages	€ 6,00
Das KLEINE Brett Kräutertopfen eingelegte Oliven Grana Padano Torpedos	€ 18,50
The SMALL plate curd with herbs marinated olives Grana Padano spicy small sausages	

VORSPEISEN | STARTERS

Ziegenkäse „on fire“	€ 16,50
Geflämmtter Ziegenkäse Wildkräutersalat karamellisierte Walnüsse Preiselbeer-Apfel-Chutney Gratinated goat cheese wild herbs salad caramelised walnuts lingonberries-apple-orange chutney	
„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullenfilet	
Kapern Rucola Senfmayonnaise selbstgemachter Brioche Bio-Butter Beef Tartar capers rocket salad mustard mayonnaise homemade brioche organic butter	
Vorspeise starter	€ 18,50
Hauptgericht main course	€ 32,50

SUPPEN | SALATE | SOUPS | SALAD GREEN

SUPPEN | SOUPS

Kräftige Rindsuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch _____ € 6,50
Strong beef broth | pancakes | root vegetables | chives

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Speckkrusteln | Kürbiskerne _____ € 7,50
Cream soup of Hokkaido pumpkin | crispy bacon | pumpkin seeds

SALATE | SALAD GREEN

Kleines GRÜNzeug | bunter Blattsalat | Karotten | Paradeiser | Gurke | Hausdressing _____ € 6,50
Salad greens | carrots | tomatoes | cucumber | homemade dressing

GRÜNzeug „Styrian style“ _____ € 18,50
Mit Kürbiskernen gebackenes Huhn | Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöl
With pumpkin seeds covered fried chicken | lamb lettuce-potato salad | pumpkin seed oil

GRÜNzeug „uferei edition“ _____ € 22,50
Oxnfetzen | Rucola | Karotte | Paradeiser | Pesto Genovese | Grana Padano
Sliced beef | rocket salad | carrots | tomatoes | pesto Genovese | Grana Padano

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

„Kürbis hoch 3“ € 18,50

Kürbisgnocchi | Hokkaidokürbis | Kürbiscreme | lauer Schafskäse | Wildkräutersalat
Pumpkin gnocchi | Hokkaido pumpkin | pumpkin cream | sheep milk cheese | wild herbs salad

Pasta, Brasato di Manzo & Co € 19,50

Tagliatelle | Ragout vom geschmorten Rind | Karotte | Sellerie | Jungzwiebel | Paradeiser | Grana Padano
Tagliatelle | ragout from braised beef | carrots | celery | leek | tomatoes | Grana Padano

Knusprig gebratenes Zanderfilet € 26,50

Ofengemüse (Zucchini | Paradeiser | Champignons | Zwiebel | Paprika | Broccoli) | Rucola | Zitronenschaum
Crispy grilled pike-perch fillet | baked vegetables mediterranean style | rocket salad | lemon sauce

Gebackenes Kalbswienerschnitzel € 27,50

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | kleines GRÜNzeug
Wiener Schnitzel | parsley potatoes | lingonberries | salad greens

Der Gut „BURGER“ lich € 19,90

Brioche | 180 Gramm 100% Hartkirchner Rinderfaschiertes | Lollo Rosso
BBQ Sauce | Röstzwiebel | Speck | Mondseer | Onion Rings | Steak Fritten | selbstgemachtes Ketchup
Brioche | 180 g beef patty | salad greens | BBQ sauce | fried onions | bacon | Mondseer cheese | fried onion rings
steak fries | homemade ketchup

Rib Eye „dry aged“ 300 Gramm | dry aged rib eye steak 300g € 39,50

Rinderfilet vom Hartkirchner OX'N 220 Gramm | beef filet 220g € 45,50

Unsere Steaks werden mit Pfeffersauce | Erdäpfelstampf | Ofengemüse serviert
Our steaks will be served with With pepper sauce | mashed potatoes | baked vegetables mediterranean style

DESSERT | KÄSE | DESSERT | CHEESE

Nougatmousse

€ 9,50

Zwetschken sorbet | Pumpernickel-Krokant
Nougat mousse | plum sorbet | pumpernickel cracknel

Cheesecake

€ 9,50

Crumble | Mangosorbet
Cheesecake | crumble | mango sorbet

„Der Schloss-Käse“

€ 14,50

Schlierbacher Bio Käse | Apfelgelee | Trauben | Karamellisierte Nüsse | Butter
Schlierbacher organic cheese | apple jelly | grapes | caramelised nuts | butter

Vielleicht gustert Sie zum süßen Abschluss eine selbstgemachte Mehlspeise.....

Or would you like to choose from our homemade cakes

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 | Mühlviertel

Unsere Fische | [Our fish](#)

Bernegger | Molln | Traunviertel

Unser Kaviar | [Our kaviar](#)

Helmut Schlader | Steyrling | 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 Schlosskäserei | 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