

# SPEISEKARTE

## DINNER 4 THE TABLE

### **Geflämmter Ziegenkäse**

Eingelegter Muskatkürbis | Preiselbeer | Apfel | Magerspeckkrusteln | feiner Frisée

**Kürbisschaumsuppe** | Curry-Öl | Kürbis-Crunch

### **Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Flusskrebsschaum**

Geschmortes Fenchel-Kürbisgemüse | Honig | Orange

### **Rosa gebratener Rehrücken** | der Feine vom 2 Jährigen

Nusskruste | Selleriecreme | Karamellisierte Speck-Kohlsprossen | Wacholderjus

### **„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

<b>Streichen &amp; Tunken</b>	€ 4,50
<b>Eingelegte Oliven</b>	€ 4,50
<b>Grana Padano</b>	€ 4,50
<b>Marinierter Schlierbacher Bio-Ziegenhartkäse</b>	€ 5,80

### VORSPEISEN

<b>Geflämmter Ziegenkäse</b>	€ 12,50
------------------------------	---------

Eingelegter Muskatkürbis | Preiselbeer | Apfel | Speckkrusteln | feiner Frisée

<b>„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullen</b>	€ 16,50
---	---------

Weiches Bio Ei | Kresse | Radieschen | gesalzene Butter  
selbstgemachter Briochetoast

<b>Selbstgemachte Kürbis Gnocchi</b>	€ 12,50
--------------------------------------	---------

Salbeibutter | Kirschparadeiser | Junglauch | Wildkräuter Salat

### SUPPEN

<b>Kräftige Rindsuppe</b>   Frittaten   Wurzelgemüse   Schnittlauch	€ 5,50
---	--------

<b>Kürbisschaumsuppe</b>   Curry-Öl   Kürbis-Crunch	€ 6,50
---	--------

## SALATE

<b>„Das kleine Grünzeug“</b>	€ 5,50
------------------------------	--------

Bunte Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Karotte

<b>„Rucola &amp; Co</b>	€ 7,50
-------------------------	--------

Rucola | gehobelter Parmesan | Alter Balsamico

### „Meeting with Caesar“

Romanasalatherzen | Caesardressing | Sardellen | Croutons | Grana

<b>Hühnerbruststreifen</b>	€ 14,50
----------------------------	---------

<b>Bullenfiletwürfel</b>	€ 19,50
--------------------------	---------

uferei

# HAUPTGERICHTE

## Pasta & Kürbis

Breite Nudeln | Kürbisragout | Kürbiskern-Pesto | Baby-Blattspinat \_\_\_\_\_ € 15,50

**Knusprig gebratenes Zanderfilet** | Flusskrebsschaum \_\_\_\_\_ € 21,50

Geschmortes Fenchel-Kürbisgemüse | Honig | Orange

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

Petersilienerdäpfel | knusprige Petersilie | Preiselbeeren | Grünzeug

**Ragout vom Eferdinger Reh** \_\_\_\_\_ € 18,50

Speckschaum | Rotkraut | Maroni-Briocheknödel

**Rosa gebratener Rehrücken** | der Feine vom 2 Jährigen \_\_\_\_\_ € 35,50

Nusskruste | Selleriecreme | Karamellisierte Speck-Kohlsprossen | Wacholderjus

## STEAKS

Unsere gereiften Steaks vom Ozlberger servieren wir mit:

Erdäpfelgratin | Speckbohnen | Pfeffersauce

**Bullenfilet SMALL CUT 200 Gramm** \_\_\_\_\_ € 36,90

**Bullenfilet BIG CUT 240 Gramm** \_\_\_\_\_ € 39,90

## BURGER

**Der Gut „BURGER“ lich** \_\_\_\_\_ € 18,90

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

Speck | Mondseer | Steak Fritten | selbstgemachtes Ketchup

**Der „Wilde“** \_\_\_\_\_ € 18,90

Brioche | 160g Premium Hirsch | Grünzeug | Preiselbeer-Rotkraut

sautierte Buchenpilze | Pfefferkäse | Süßerdäpfel Fritten | Sour Cream

## PIMP UP YOUR BURGER

**180 Gramm Rindfleisch Patty** \_\_\_\_\_ € 4,00

**Gebratener Speck** \_\_\_\_\_ € 1,50

**Mondseer oder Pfefferkäse** \_\_\_\_\_ € 1,50

**Knusprige Zwiebelringe** \_\_\_\_\_ € 4,00

**Selbstgemachtes Ketchup oder Sour Cream** \_\_\_\_\_ € 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