

.....

SPEISEKARTE | MENU

.....

uferei

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

# ABENDMENÜ

**2erlei Aufstriche** | gesalzene Butter | frisches Brot

Different spreads | salted butter | bread

## **Geflämmter Ziegenkäse**

Rucola | Erdbeer-Vinaigrette | mariniertes Spargel | alter Balsamico

Gratinated goat cheese | strawberry-vinaigrette | marinated asparagus | aged balsamic vinegar

**Cremesuppe vom Eferdinger Spargel** | geräucherte Lachsforelle

Asparagus cream soup | smoked salmon trout

## **Knuspriges Traunviertler Lachsforellenfilet**

Gebratener grüner Spargel | Bergamotte | knuspriges Erdäpfelpüree

Crispy grilled salmon trout fillet | roasted green asparagus | bergamot | crispy potato puree

oder | or

## **Geschmorte Rinderbacke vom Jungstier**

Erdäpfelstampf | Wilder Brokkoli | Röstzwiebel

Braised beef cheek | mashed potatoes | wild broccoli | fried onion

## **Flüssiger Schokoladenkuchen**

Rhabarber | Schokoladecrumble | Erdbeersorbet

Chocolate lava cake | rhubarb | chocolate crumble | strawberry sorbet

**Das MENÜ | Bestellung von 17.30 - 19.30 Uhr** € 59,00

# DIE GREISLEREI

## AUFSTRICHE | SPREADS

**Aufstrich Liptauer-Art** | Paprikaöl | spread Liptauer style | bell pepper oil | salted butter \_\_\_\_\_ € 5,00

**Kräutertopfen** | Schnittlauchöl | curd with herbs | chives oil | salted butter \_\_\_\_\_ € 5,00

## SCHMANKERL | DELICACIES

**Eingelegte Oliven** | Paprika | Knoblauch | Kräuter | marinated olives | bell pepper | garlic | herbs \_\_\_\_\_ € 5,50

**Cipollini** | Paradeiser-Pesto | cipollini | tomato pesto \_\_\_\_\_ € 5,50

**Grana Padano oder Mondseerwürfel** | Grana Padano or Mondseer cheese cubes \_\_\_\_\_ € 5,80

**Torpedos „die kleine Scharfe“** | spicy small sausages \_\_\_\_\_ € 5,80

**Das KLEINE Brett** \_\_\_\_\_ € 17,50

Wähle nach Lust und Laune: 1x Aufstrich | 3x Schmankerl

The SMALL plate | choose what you prefer – 1x spread & 3x delicacies

**Wir servieren zu allen Aufstrichen und Schmankerl gesalzene Butter, Brot und Baguette.**

## VORSPEISEN | STARTERS

**Geflämmter Ziegenkäse** \_\_\_\_\_ € 14,50

Rucola | Erdbeer-Vinaigrette | marinierter Spargel | alter Balsamico

Gratinated goat cheese | strawberry-vinaigrette | marinated asparagus | aged balsamic vinegar

**„Der Klassiker“ Beef Tatar vom Hartkirchner Bullenfilet** \_\_\_\_\_ € 17,50

Kapern | Trüffelmayo | geröstetes Schwarzbrot | gesalzene Butter

Beef Tatar | capers | truffle mayonnaise | roasted brown bread | salted butter

# SUPPEN | SALATE | SOUPS | GREENS

## SUPPEN | SOUPS

**Kräftige Rindsuppe** | Kräuter-Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch \_\_\_\_\_ € 5,50

Strong beef broth | sliced herb-pancakes | root vegetable | chives

**Cremesuppe vom Eferdinger Spargel** | geräucherte Lachsforelle \_\_\_\_\_ € 7,50

Asparagus cream soup | smoked salmon trout

## GRÜNZEUG & CO | SALAD GREENS & CO

**Backhuhn „styria style“** \_\_\_\_\_ € 19,50

Rahmiger Gurkensalat | Vogersalat | Paprika-Kürbisvinaigrette

gebackenes Huhn | Kürbiskern | Cornflakes | Preiselbeer | Zitrone

With cornflakes & pumpkin seeds covered fried chicken | creamy cucumber salad | lamb lettuce | bell pepper-pumpkin vinaigrette  
lingonberries | lemon

**Caesar „uferei style“** \_\_\_\_\_ € 17,50

Romana | gebratene Hühnerbrust | Croutons | Speckwürfel | Sardellen | Grana Padano

Caesar | romaine lettuce | braised chicken breast | croutons | bacon | anchovies | Grana Padano

**Kleines Grünzeug** | bunter Blattsalat | Karotten | Paradeiser | Gurke | Hausdressing \_\_\_\_\_ € 5,50

Salad greens | carrots | tomatoes | cucumber | homemade dressing

# HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

**Eferdinger Solo Spargel** € 18,50

Kerbelerdäpfel | Sauce Hollandaise

Upper Austrian asparagus | chervil potatoes | sauce hollandaise

**Gefüllter roter Spitzpaprika** € 17,50

Bulgur | Paprikareduktion | Olivenbrot | Wildkräuter

Stuffed pointed pepper | bulgur | bell pepper sauce | olive bread | edible wild herbs

**Knuspriges Traunviertler Lachsforellenfilet** € 24,50

Gebratener grüner Spargel | Bergamotte | knuspriges Erdäpfelpüree

Crispy grilled salmon trout fillet | roasted green asparagus | bergamot | crispy potato puree

**Brüstchen vom Mais Huhn** € 23,50

Petersilien-Risotto | Morchel-Cognacrahm

Corn-fed chicken breast | parsley risotto | morel-cognac cream sauce

# HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

## **RUND um's RIND vom Ozlberger | RIB EYE STEAK & BURGER**

**Tafelspitz** | der Feine mit dem Fettrand \_\_\_\_\_ € 23,50

Apfelkren | Wurzelgemüse | Semmelkren | Cremespinat

Prime boiled beef | apple horseradish | root vegetable | horseradish bread sauce | creamed spinach

**Geschmorte Rinderbacke vom Jungstier** \_\_\_\_\_ € 21,50

Erdäpfelstampf | Wilder Brokkoli | Röstzwiebel

Braised beef cheeks | mashed potatoes | wild broccoli | fried onion

**Der Gut „BURGER“ lich** \_\_\_\_\_ € 19,90

Brioche | 180 Gramm 100% Hartkirchner Rinderfaschiertes | Grünzeug | karamellierte Zwiebel

Gurkerl Relish | Speck | Cheddar | Onion Rings | Steak Fritten | selbstgemachtes Ketchup

Brioche | beef patty | salad greens | caramelized onion | gherkin relish | bacon | onion rings | steak fries | homemade ketchup

**Riba Eye „dry aged“ 250 Gramm | dry aged rib eye steak 250g** \_\_\_\_\_ € 36,50

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

Unsere Rib Eye Steaks werden mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Rosmarinerdäpfel | Speck-Bohnen serviert.

Our rib eye steaks will be served with pepper sauce or herb butter | potatoes with rosemary | beans with bacon

# DESSERT | KÄSE | DESSERT | CHEESE

**Vanille- Marillenparfait** € 9,50

Kürbiskerncrunch | marinierte Marillen

Vanilla-apricot-parfait | pumpkin crunch | marinated apricots

**Flüssiger Schokoladenkuchen** € 9,50

Rhabarber | Schokoladecrumble | Erdbeersorbet

Chocolate lava cake | rhubarb | chocolate crumble | strawberry sorbet

**„Sorbetto & Co“** € 7,50

3 different sorbets

**„Der Schloss-Käse“** € 12,50

Schlierbacher Bio Käse | Feigenkonfit | Trauben | karamellisierte Nüsse | Butter

Schlierbacher organic cheese | apricot | blackberry | 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 | 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 | Hinznbach | 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 SO<sub>2</sub>

Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse

Lupin and products thereof

Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Molluscs and products thereof