

Wirtshausküche

Advent Öffnungszeiten / Open

Do - So / Thu - Sun 17:00 - 21:00 Uhr

Montag bis Mittwoch Ruhetag / closed Monday until Wednesday

Punsch- und Glühweinausschank im Gastgarten / Advent Lounge

Hinweis zur Allergenverordnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - Gluten / cereals containing gluten

B - Krebstiere / crustaceans

C - Ei / eggs

D - Fisch / fish

E - Erdnüsse / peanuts

F - Soja / soybeans

G - Milch / milk

H - Nüsse / nuts

L - Sellerie / celery

M - Senf / mustard

N - Sesam / sesame seeds

O - Sulfite / sulphites

P - Lupinen / lupin

R - Weichtiere / molluscs

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellen wir uns gerne auf Ihre Bedürfnisse ein.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Suppen / soups

Kräftige Rindsuppe beef broth with julienne vegetables and beef

mit Frittaten (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
pancake slices

A, C, F, G, L

5,50 €

mit Leberknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
liver dumpling

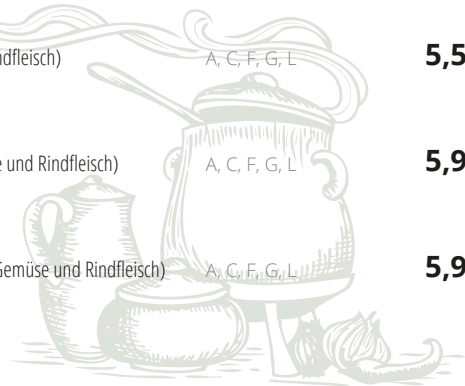
A, C, F, G, L

5,90 €

mit Kaspressknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
cheese dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Maroni-Bärlauch-Croûtons

pumpkin soup with pumpkinseed oil & chestnuts-wild-garlic-cROUTONS

A, G, H, L, O

7,50 €

Wolfgangsee - Fischsuppe

mit Rogenforelle, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sauce Rouille

fish soup with trout, crayfish, julienne root vegetables, croûtons & sauce Rouille

A, B, C, D, L, O

10,50 €

Kindermenü / kids` meals

Portion Pommes Frites 

fries

3,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

8,90 €

Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt)

sausages (boiled or fried) with fries

A

6,90 €

Gerösteter Knödel mit Ei 

fried dumpling with egg

A, C, G

6,50 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with Bolognese-sauce

A, C, L

8,50 €

vegetarisch - vegetarian



Hauptspeisen

main courses

Unsere Adventspezialitäten

Wolfgangseer Saiblingsfilet (auch glutenfrei möglich) A, D, G, O

27,50 €

von der Fischerei Höplinger

mit Süßkartoffelpüree, Safran-Fenchel, Pak Choi Kartoffeln & Salat

Saibling with sweet potatoe purée, safran-fennel, pak choi potatoes & salad

Geräucherte Short Ribs (Beinflfleisch Ripperl)

A, L, G, O

21,00 €

mit Pastinaken Püree, Avocado Kürbis, Zwetschen Glace & Bratkartoffeln

smoked short ribs with parsnip purée, avocado pumpkin-plum port glace & fried potatoes

Flank Steak (ca. 300g von österreichischer Kalbin) (auch glutenfrei möglich)

A, L, G, O

33,00 €

mit Portweinjus, schwarzer Knoblauch Mayo, geräucherten Portobello Pilzen, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln

Flank Steak with port wine jus, black garlic-sauce, smoked portobellos, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

Honig-Miso Melanzani (auch glutenfrei möglich)

A, F, G, H, L, O

18,50 €

überbackener Melanzani auf eingelegtem Rettich & Gurken, Paprikapüree mit Ziegenkäse & Pak-Choi Kartoffeln

gratinated aubergine with miso & honey paste on pickled radish and cucumbers, paprika puree with goat-cheese and a side of pak-choi potatoes

Kürbis-Safran-Risotto (auch glutenfrei möglich)

A, G, L, O

12,50 €

Cremiges Safran-Risotto mit Parmesan, Kürbis, Ruccola & Salatvariation

creamy saffron-risotto with pumpkin, ruccola, parmesan and a salad variation

Topping gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto

topped with halloumi and wild-garlic pesto

5,00 €

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto topped with grilled chicken filet

5,00 €

Topping Garnelen topped with shrimps

6,00 €

Wirtshausklassiker

traditional Austrian dishes

Tafelspitz

A, C, L

19,50 €

mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren

boiled beef with creamy spinach, root vegetables, fried potatoes and horseradish

Hirschragout (von der österreichischen Hirsch Kalbskeule)

A, C, G, L, O

23,90 €

mit Semmelknödel und Maroni-Rotkraut

Deer ragout with dumplings and chestnut-red cabbage

Saftiges Rindsgulasch (vom österreichischen Weiderind)

A, C, G, L

14,90 €

mit Spätzle oder Semmelknödel

Beef goulash with „spaetzle“ or bread dumplings

Käsespätzle (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan)

A, C, G, O

14,90 €

in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat

Creamy „spaetzle“ with cheese, fried onions & side salad

Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich)

A, C, G

14,90 €

mit Petersilkartoffeln oder Pommes

Viennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries

Cordon Bleu (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich)

A, C, G

15,90 €

mit Petersilkartoffeln oder Pommes

Cordon Bleu - Ham and cheese wrapped in Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries

Advent - Burger



Unsere beliebten Burger werden mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam (nur Bacherl Burger), Tomaten und Rucola Salat verfeinert und in einem köstlichen Brioche-Brötchen der Bäckerei Nahmer serviert.

Our signature burgers are served with smoked portobello mushrooms, avocado, black garlic-sauce, bacon-chilli-jam (Bacherl Burger only), tomatoes and rucola salad in a delicious brioche-bun from the local bakery.

Båcherl Burger (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

18,50 €

Saftiges Beef Burger-Pattie von der Metzgerei Renner

Beyond Burger (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (vegan und glutenfrei möglich)

Rein pflanzliches Burger-Pattie

A, C, G, N, O

18,50 €

Salate /salads

Vitalsalat

O, H

11,00 €

Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Rucola, Tomaten, Zwiebel, Paprika, etc.
in Bergkräuter-Dressing

mixed salad with lettuce, rucola, tomatoes, onions, pointed peppers, etc. in mountain herbs dressing



Topping gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto

topped with halloumi and wild-garlic pesto

5,00 €

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto topped with grilled chicken filet

5,00 €

Topping gegrillte Kaspessknödel topped with grilled cheese dumplings

5,00 €

Topping Garnelen topped with shrimps

6,00 €



Caesar Salad (auch glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

10,50 €

Römersalat mit klassischem amerikanischen Caesars Dressing (mit Sardellen), getrockneten Tomaten
und hausgemachten Croûtons

Caesar salad with dried tomatoes and home made croutons

Kleine gemischte Salatvariation

small mixed salad variation



4,50 €

Nachspeisen / desserts

Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!



A, C, G

Schoko-Brownie

mit Vanilleeis

chocolate brownie with vanilla ice

6,90 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenkompott

sliced pancakes „emperor style“ with plum sauce

empfohlen im Duett! ^{A, C, G}

11,50 €



Wir legen Wert auf Regionalität

Auszug unserer Lieferanten

Renner (Salzburg)



Als regionaler Fleischerei-Fachbetrieb vollenden wir die Arbeit der Salzburger Bauern und Landwirte. Kurze Transportwege schonen Tiere sowie Ressourcen und schaffen Qualität mit „Mehr Wert“ für unseren Rohstoff Fleisch. Nach wie vor erzeugen wir fast all unsere Produkte selbst - und das schmeckt ma!



Haeplinger (St. Wolfgang)

Fisch ist heutzutage das kulinarische Thema Nummer eins, ganz unbestritten. Unsere Fische aus dem Wolfgangsee sind ein Juwel - wertvollstes Nahrungsmittel, eines der letzten wirklich unverfälschten Naturprodukte. Einige Grundregeln sollte man bei jedem Fischkauf unbedingt beachten: Nirgends geht's frischer, als direkt beim Fischer!

Gandl (St. Wolfgang)



Seit 1806 befindet sich die Bäckerei & Konditorei Gandl in Familienbesitz und wird derzeit von Barbara und Fritz Gandl geführt. Ein Betrieb, der auf eine lange Geschichte der Lebzelter-Tradition zurückblicken kann. Die köstlichen Rezepte der Vorfahren sowie deren Kenntnisse in Teigführung bilden die Basis für den unverwechselbaren Geschmack aller Produkte. Diese wird heute stetig durch kreative und fein ausgearbeitete Kompositionen erweitert.



Nahmer (Bad Ischl)

Unser Handwerksbetrieb besteht seit 1936 in Bad Ischl und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. In unserem täglichen Tun und unserer Leidenschaft zum Handwerk sind wir stets um die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unser Kunden bemüht.

Leitner Bauer (Strobl)



Gutes von der Geiss - In unseren Erzeugnissen stecken Freude und Liebe zur Natur und zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation in Familienbesitz. Hier wurde schon immer nach alten Familienrezepten Schnaps gebrannt, Brot gebacken, Käse gemacht und Obst eingekocht. Unsere Landwirtschaft wird biologisch geführt.



Bäckerls

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen - gut essen!

Getränke Beverages

Bier von hier!

Schloss Eggenberg in Vorchdorf, dem Tor zum Salzkammergut, ist Oberösterreichs größte Privatbrauerei und bei Bierkennern seit vielen Jahren ein Garant für herausragende Bierspezialitäten. Die ausgewählten Rohstoffe stammen aus österreichischer Landwirtschaft. Die Biere werden damit auch den strengen Auflagen des AMA-Gütesiegels gerecht.



100% Bio Kaffee von Sonnentor

SONNENTOR begeistert seit 1988 mit Kräutern und Gewürzen aus biologischer Landwirtschaft, die mit viel Liebe zum Detail und nach innovativen Rezepturen kombiniert werden. Die mit viel Freude und Handarbeit erzeugten Produkte sind Botschafter der gelebten Wertschätzung und unseres fairen Miteinanders. Wir leben im natürlichen Kreislauf und schaffen sinnvolle Arbeitsplätze. Das ist unsere Philosophie.

Schauer - das Beste aus Obst!



Ein bäuerlicher Familienbetrieb aus dem Obst-Hügelland St. Marienkirchen-Scharten. Mit großer Sorgfalt werden qualitativ hochwertigster Most, Säfte und Edelbrände hergestellt!

Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	2,90 €
	Fl. 0.75 l	5,20 €
	Zitrone	+ 0,30 €
Strizzi Cola	Fl. 0.33 l	3,50 €
Strizzi Cola Mix	Fl. 0.33 l	3,50 €
Strizzi Hollunder	Fl. 0.33 l	3,50 €
Keli Maracuja	Fl. 0.33 l	3,50 €
MAKAva Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	3,80 €
Cola Light	Fl. 0.33 l	3,50 €
Almdudler	Fl. 0.33 l	3,50 €



Hausgemachter Apfelsaft

pur	0.25 l	3,90 €
gespritzt	0.25 l	3,70 €
pur	0.50 l	5,30 €
gespritzt	0.50 l	5,00 €



Orangensaft, Johannisbeersaft

pur	0.25 l	3,50 €
gespritzt	0.25 l	3,10 €
pur	0.50 l	4,90 €
gespritzt	0.50 l	4,50 €



Kaffee / coffees



Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Verlängerter Häferlkaffee	3,20 € 3,60 €
Wiener Melange	3,50 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,50 €
Cappuccino (mit Schlagobers)	3,90 €
Caffè Latte	3,90 €
Heiße Schokolade (Kakao mit Milch) mit Schlagobershaube	4,10 € + 0,50 €
Sojamilch / Mandelmilch	+ 0,20 €



Tee / teas



Tasse Tee

- English Breakfast / Earl Grey
- Pfefferminz
- Kräutertee
- Rooibos
- Fruit Selection
- Grüner Tee
- Kurkuma
- Ingwer



3,20 €

Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum

3,60 €

Bier / beers

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)	Pfifferl	0.2 l	3,10 €
	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Eggenberg Radler naturtrüb (Flasche)	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Weißbier König Ludwig		Fl. 0.5 l	4,90 €
Weißbier Erdinger alkoholfrei		Fl. 0.5 l	4,90 €
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche)		Fl. 0.3 l	4,20 €

Wein & Most / wine & cider

Grüner Veltliner (Weiß)	1/8 l	3,90 €	
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich			
Zweigelt (Rot)	1/8 l	3,90 €	
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich			
G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	4,20 €	
Most pur		0.33 l	4,20 €
		0.5 l	4,40 €
Most g´ spritzt		0.33 l	3,90 €
		0.5 l	4,30 €