

**Wichtige INFO: telefonische
Anfragen können wir an
Samstagen und Sonntagen
während des Mittagsgeschäfts
aus Zeitgründen meist nicht
entgegennehmen. Wir bitten um
Ihr Verständnis!**

Vorspeisen / Suppen

Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfeln

Obermairs echte Rindsuppe mit
Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch in der
Suppe mit Nudeln und Wurzelgmias

„Hausmannskost vom Pfundl, Backrohr und vom Rost“

Kalbsbraten oder Kalbs-Nierenbraten,
dazu Reis, Erdäpfeln und Saftl'

Blunzn resch gebraten, dazu
Erdäpfelschmarren, warmer Krautsalat

Ofenfrisches Schweinsbratl'
Knödel, Erdäpfel und warmer Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Premium-Rind:

Burgunder Rindsbraten mit Waldpilzen,
geschmort in Rotwein-Wurzelrahmsauce
dazu Semmelknödel

Schulterschmerz zart gekocht auf Semmelkren,
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Tafelspitz zart gekocht, mit Rahmspinat
und Semmelkren, dazu Erdäpfelschmarren
und Wurzelgmias

Rumpsteak *klassisch mit Fettrand*
„medium gegrillt“, dazu Pfefferjus,
Pommes frites und buntes Gemüse

Vegetarisch-Mediterranes:

Tagliatelle mit frischem Bärlauch
und gerösteten Pinienkernen

Pinzgauer Kasnocken mit geröstetem Zwüfi
und gemischtem Salat

Fisch -fangfrisch vom Grill

Saibling im Ganzen mit Gartenkräutern
gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zanderfilets mit frischem Bärlauch, Kräutern
und Knoblauch gebraten
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

hausgemachte Desserts aus Omas Mehlspeiskuchl:

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf
Mürber Apfelkuchen mit Schlagobers
Ribiselschnitte, Malakofftorte,
Kardinalschnitte, Schoko-Rumschnitte,
Schwarzwälder Kirschnitte,
Schoko-Indianer mit Schlagobers

Kinder-Eisbecher (gemischte Eissorten,
Smarties, Schlagobers, Deko)

Nuss-Eisbecher mit gerösteten Nüssen,
Eierlikör, Schlagobers und Waffelr;
Gemischtes Eis mit Schlag,
Bananensplit, Coup Danemark

Weinempfehlungen:

Gemischter Satz alkoholfrei Mayer-Wien
Gelber Muskateller oder

Sauvignon blanc, Riegelnegg Gamlitz,

Rosé „Frizzante“ Fink, Höbenbach 4,0

„Gumpoldskirchner Zierfandler-Rotgipfler 4,2

WIEN DAC Gem. Satz Fuhrgassl-Huber 4,2

KREMSTAL DAC Riesling Silke Mayr, Dross 4,5

WACHAU Gr. Veltliner „Federspiel“ Schmidl 4,5

Weißburgunder Reserve, Maglock, Strass 4,5

Chardonnay „Leithaberg“ Bayer, Donnersk. 4,5

Furmint Batthyány, Rechnitz, Burgenland 4,8

Zweigelt „Reserve“ WG Salzl, Illmitz 4,5

Rubin Carnuntum WG Grassl Göttlesbrunn 4,5

Blaufränkisch WG Gager, Deutschkreutz 4,5

St. Laurent WG Reinisch, Tattendorf 4,5

Pinot Noir Landauer-Gisberg, Tattendorf 4,5

Cabernet „Thenau“ Gmeiner, Purbach 4,5

Cote du Rhone „RESERVE“ Südfrankreich 4,5

Palazzo della Torre, Campofiorin, Verona 4,8

Primitivo Salento Torcicoda, Apulien 4,9

Chianti Classico RISERVA, DOCG Antinori 5,8

Palazzo della Torre, Veronese IGT,
Campofiorin, Masi, Veneto 4,8

Sonntag geöffnet
von 10:00 – 16:00 Uhr

MITTAGSKARTE

Sonntag, 23. März 2025

Naturweine Orange-unfiltriert: „Gluegglich“

Fred Loimer, „Bina Bine“ Mike Nährer 4,2

Materia Prima, Fritsch; Ograde Skerk, ... etc.