

Unser Mittagsggericht heute: Rindsuppe mit Backerbsen und Schweinsbrüstl vom Rohr mit Semmelknödel und Saftl'

Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Hausgemachte Knoblauch-Cremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Obermairs echte Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch in der Nudelsuppe mit Wurzelgmias
(im großen Suppenteller serviert)

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Leberwurst resch gebraten, Erdäpfelschmarren, Sauerkraut und Bratensaftl'

Ofenfrisches Schweinsbrat'l
Knödel, Erdäpfel und Krautsalat

Geröstete Leber im Zwüfisaftl' geschmort dazu Reis und Erdäpfeln

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Schulterschmerz zart gekocht auf Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Tafelspitz zart gekocht, „klassisch“ mit Rahmspinat und Semmelkren, dazu Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Rumpsteak klassisch mit Fettrand „medium gegrillt“, dazu Pfefferjus, Pommes frites und Speckfisolen

Vegetarisch-Mediterran:

Pinzgauer Kasnocken mit geröstetem Zwüfi und gemischtem Salat

Penne rigate mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Rucola

Fisch „aus Fluss und Meer“:

Saibling im Ganzen mit frischen Kräutern gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zander- und Saiblingsfilets mit Gartenkräutern gebraten, dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

hausgemachtes Süßes:

warmer gezogener Zwetschenstrudel
Omas mürber Apfelkuchen mit Schlagobers
warmer Schokokuchen mit Eis und Schlagobers
warmer Heidelbeer-Topfenaufwurf
Schwarzwälder Kirschschnitte, Malakofftorte,
Topfen-Obersschnitte, Bananenschnitte,
Schoko-Trüffeltorte, Sacher-Nusstorte,
Malakofftorte

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

Weinempfehlungen:

Rosé „Cote de Provence“, Südfrankreich

WIEN DAC Gem. Satz Fuhrgasl-Huber

WEINVIERTEL DAC Gr. Veltliner Pratsch

KREMSTAL DAC, Gr. Veltliner Proidl

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

KREMSTAL DAC Riesling Maglock, Strass Weißburgunder Reserve,

Chardonnay „Leithaberg“ Bayer, Donnersk.

Furmint Batthyány, Rechnitz, Burgenland

Rubin Carnuntum WG Auer Höflein

Blaufränkisch, Gager, Deutschkreutz

St. Laurent Reinisch Thermenregion

Pinot Noir, Landauer-Gisperm, Tattendorf

Cabernet „Thenau“ Gmeiner, Purbach

Cote du Rhone „RESERVE“, Südfrankreich

Terrano, Lupinc, Karst, Triest, Friaul

Primitivo Salento IGT, Apulien

WG Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Menade tinto Douro DO, Portugal

Pinot Noir „Selektion“

Landauer-Gisperm, Tattendorf

Cote du Rhone „RESERVE“ Famille Perrin

Orange-unfiltriert – „Gluegglich“

Bio-WG Fred Loimer, Langenlois

Palazzo della Torre, Veronese IGT,

Campofiorin, Masi, Veneto

Chianti Classico RISERVA,

Villa Antinori, Toskana, Italien... etc.

Donnerstag, 30. Jänner 2025

MITTAGS- UND ABENDKARTE

Donnerstag, 30. Jänner 2025
