

## Unser Mittagsgesicht heute: Rindsuppe mit Nudeln und Faschierter Braten mit Erdäpfeln und Bratensaft

### Eine hausgemachte Spezialität:

Variation von kalten Fischspezialitäten -  
alles hausgemacht:

Matjes-Heringsalat, Shrimps, Räucherlachs,  
Antipasti, Meeresfrüchte, Sardinen,  
Oliven und Gemüse fein garniert  
als Vorspeise oder Hauptspeise klein/groß

### Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Petersilien-Schaumsuppe mit Obershaube  
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“

Blunzn resch gebraten,  
dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Faschierter Braten  
mit Erdäpfeln, Salatteller und Bratensaftl

Ofenfrisches Schweinsbratl'  
Knödel, Erdäpfel und Krautsalat

### Schmankerl vom Innviertler Rind:

Schulterschertl zart gekocht auf Semmelkren,  
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

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

„Jägerpfandl“ geschmorter Rindsbraten  
mit Steinpilzen, Champignons und Speck  
in Wurzelrahm-Rotweinsauce,  
dazu Semmelknödel

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

### Vegetarisch-Mediterran:

Spaghetti mit frischem Bärlauchrahm  
Pinzgauer Kasnocken mit geröstetem Zwüfi  
und gemischtem Salat

### Fisch fangfrisch „aus Fluss und Meer“:

Saibling im Ganzen mit Gartenkräutern  
gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Goldbrasse mit frischen Kräutern im Ganzen  
gebraten, dazu Petersil-Erdäpfeln

Zanderfilets mit frischen Kräutern  
und Knoblauch gebraten,  
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

### hausgemachtes Süßes warm und kalt:

Nuss-Soufflé mit gefüllter Birne und Vanille  
Apfelkuchen mit Schlagobers

Heidelbeer-Topfenauflauf  
Malakofftorte, Schoko-Rumschnitte,  
Ribiselschnitte, Kardinalschnitte,

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

### Weineempfehlungen:

Rosé „Cote de Provence“, Südfrankreich

Gemischter Satz > alkoholfrei Mayer-Wien  
WIEN DAC Gem. Satz Fuhrgasgl-Huber  
WEINVIERTTEL DAC Gr. Veltliner Pratsch

WACHAU DAC G.Velt. Steinfeder, Schmidl  
KREMSTAL DAC, Gr. Veltliner Proidl

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-  
Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

WACHAU Gr. Veltliner „Federspiel“ Fischer  
KREMSTAL DAC Riesling Maglock, Strass

Weißburgunder Reserve,  
Chardonnay „Leithaberg“ Bayer, Donnersk.

Rubin Carnuntum WG Auer Höflein  
Blaufränkisch, Gager, Deutschkreutz

St. Laurent Reinisch Thermenregion  
Pinot Noir, Landauer-Gisperg, 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

Donnerstag, 13. März 2025

# MITTAGS- UND ABENDKARTE

Donnerstag, 13. März 2025

Pinot Noir „Selektion“  
Landauer-Gisberg, 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.