

Vorspeisen / Suppen

Obermairs echte Rindsuppe mit
Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

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

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Blunzn resch gebraten, Erdäpfelschmarren,
warmer Krautsalat und Bratensaftl‘

Marinierte Spare-Ribs gebraten,
dazu Braterdäpfeln und Krautsalat

Ofenfrisches Schweinsbratl‘
Knödel, Erdäpfel und warmer Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Premium-Rind:

Geschmorter Rindsbraten mit frischen
Eierschwammerln in Wurzelrahm-
Rotweinsauce, dazu Butterspätzle

Schulterschmerz zart gekocht auf Semmelkren,
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

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

„Steaksalat“ Steakstreifen medium gebraten
auf bunten Blattsalaten mit Bohnen,
Bratkartoffeln, Mais und Tomaten

Vegetarisch-Mediterran:

Risotto mit frischen Eierschwammerln

Fisch -fangfrisch vom Grill

Saibling im Ganzen mit Frühlingskräutern
gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zanderfilets
mit Gartenkräutern und Knoblauch gebraten,
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

hausgemachte Desserts

aus Omas Mehlspeiskuchl:

Topfenknödel mit Butterbrösel und
Waldbeerensauce

Apfel-Scheiterhaufen mit Schneehaube
warmer Heidelbeer-Topfenauflauf

Schwarzwälder Kirsch Schnitte,
Bananenschnitte, Kardinalschnitte,
Ribiselschnitte, Trüffelorte,
Schoko-Rumschnitte, Malakofftorte

Eisbecher mit Joghurt, frischen und
marinierten Waldbeeren und Wafferl

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

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

Sommerliche 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

Naturweine Orange-unfiltriert: „Gluegglich“

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

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

Sonntag geöffnet
von 10:00 – 16:00 Uhr

MITTAGSKARTE

Sonntag, 6. Juli 2025