

Vorspeisen / Suppen

Hausgemachte Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und Obershaube

Obermairs echte Rindsuppe
mit Nudeln, Leberknödel,
Frittaten oder Backerbsen

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

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Blunzn resch gebraten,
dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Zweierlei vom zart geschmorten Kalbs-Vögerl
(*Braten von der mageren Nuss*)
dazu Butterspätzle,
buntes Gmias' und Saftl'

Kalbsnierenbraten,
dazu Reis, Erdäpfeln und Saftl'

Ofenfrisches Schweinsbratl' ODER Surbratl'
Knödel, Erdäpfel und warmer Krautsalat

Gemischtes Bratl' (Schweins- und Surbratl')
Knödel, Erdäpfel und kalter/warmer Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Rindfleisch zart gekocht, Bärlauchrahmsauce
mit Erdäpfeln und Wurzelgmias

Rindfleisch zart gekocht auf Semmelkren,
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Eferdinger Spargel:

Weißer und grüner Puppinger Spargel,
Kirschtomaten, Zucchini mit Feta-Schafkäse
überbacken, dazu Erdäpfeln

Weißer und grüner Puppinger Spargel,
mit Prosciutto, brauner Butter und Erdäpfeln

Fisch -fangfrisch vom Grill

Saibling mit frischen Kräutern gebraten,
dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zanderfilets mit Frühling Kräutern gebraten
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

hausgemachte (warme) Desserts:

gezogener Marillen-Beerenstrudel

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf

Kardinalschnitte, Bananenschnitte,
Schoko-Cremeschnitte, Malakofftorte,
Schoko-Trüffeltorte, Ribiselschnitte,
Topfen-Obersschnitte,
Schoko-Indianer mit Schlagobers

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

Weineempfehlungen:

Prosecco „Spumante“ D.O.C

Rosé Cotes de Provence AC, Figüère

WIEN DAC Gemischter Satz „68er“

WG Fuhrfassl-Huber, XIX, Neustift am Walde

WACHAU DAC, Gr. Veltliner Federspiel
„Burgberg“ Weingut Karl Lagler, Spitz

KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“
Weingut Franz Proidl, Senftenberg

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-
Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“
WG Silke Mayr, Dross

Chardonnay „Carnuntum“

Weißburgunder „Reserve“ Maglock,...

Muscadet de Sevre et Mains, Nantais

Sancerre, Obere Loire

Greco di Tufo DOCG

Zweigelt „Reserve“

WG Salzl, Illmitz, Burgenland

Blaufränkisch Gager, Deutschkreutz

St. Laurent „Sommelier Edition“ Reinisch
Pinot Noir, Landauer-Gisberg, Tattendorf

Rubin Carnuntum Grassl, Göttlesbrunn

Menade „TN“ Douro DOCa Portugal (TIPP!)

Cabernet Bioweingut Lageder Südtirol

Terrano, Bio-WG Lupinc, Carso, Friuli, Italien

Cote du Rhone „RESERVE“ Südfrankreich

Chianti Classico Riserva DOCG

Naturweine „Orange-unfiltriert“:

1. „Gluegglich“ Bio-WG Loimer, Langenlois,

Sonntag geöffnet
von 10:00 – 16:00 Uhr

MITTAGSKARTE

Sonntag, 5. Mai 2024

2. „Bina-Bine“ Ralf Nährer,
3. Terra Mater, Fritsch,
4. Ograde Skerk, Triest, Karst,...

Palazzo della Torre, Veneto

Il Bruciato, Bolgheri DOC

Ribera del Duero tinto DOCa,...

La Sierre Nove del Ornellaia, Antinori, Toskana