

Einsteiger




Beef-Tartar - 100g mariniert mit Kapern, Gurkerl, Senf, Zwiebel, Ei dazu Toast (*A,C,D,E,F,G,L,M,O) 15,90

Suppen

Rindsuppe - Einlage nach Wahl (gebackenes Leberknöderl, Grießnockerl, Frittaten) (*A,C,G,L) 4,40

Kaspressknödel in hausgemachter Rindsuppe (*A,C,G,L) 5,10

Suppen 3er mit Einlagen nach Wahl (Leberknöderl, Grießnockerl, Frittaten, Kaspress)(*A,C,G,L) 7,40

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen, Kernöl und Obershaube  (*A,C,G,M,O) 4,90

Wirtshausklassiker

Rindsroulade mit Karotten, Gurkerl, Zwiebel und Speck gefüllt
in Rotweinrahm mit Wurzelwerk und Butternockerln (*A,C,G,L,M,O) 16,30

Saftgulasch vom Rind, serviert mit Semmelknödel (*A,C,G,L) 12,50

Chili con carne vom Rind, herzhaft scharf mit Mais, rote Bohnen, 1/4 Baguette (*A,C,L) 11,20

Ofenfrisches Schweinsbratl vom Schopf mit Kümmel, Knoblauch mariniert, Natursaftl (*A,C,G,L,M,O) 14,30

Krustenbratl vom Schweinsbauch mit knuspriger Schwarte, Natursaftl (*A,C,G,L,M,O) 14,30

Bratl.Kombination: Krusten- & Schopfbraten im eigenen Saft (*A,C,G,L,M,O) 14,30

als Beilage servieren wir bei allen Schweinebraten Knödel und lauwarmes Speckkraut

Hühnerflügerl (8 Stück) kl. Maiskolben, 3 Stk. Knoblauchbrot, 3-erlei Soßen, Bauern.Fritten (*A,C,G,L,M) 12,20

Cevapcici mit hausgemachtem Ajvar, Bauernpommes und Ketchup (*A,C,G,L,M) 11,40

Veggie

Hausgemachte **Frühlingsrollen** mit Sweet-Chilli-Dipping  (*C,E,F,L,O) 10,90


Süßkartoffel-Pommes mit dreierlei Soßen  (*A,C,G,L,O) 7,40

Zucchini „Cordon bleu“ Käsefülle, gebacken, mit Kräutersoße, bunte Salatgarnitur  (*A,C,G,M,O) 12,90

Kasnockerl im Pfandl mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat  (*A,C,G,L,M,O) 11,90

4 gebackene **Emmentaler-Käsestücke** mit Preiselbeeren und Saisonsalat  (*A,C,G,L,M,O) 13,30

Spinatnockerl in Rahmsoße mit Käsechip  (*A,C,G,L,O) 10,90

Bauern.Fritten dazu 3erlei Soßen  (*A,C,G,L,M,O) 4,70

Beilagenänderung 1,00



Vegetarisch



VEGAN





Saisonales

- Kürbiscremesuppe** mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Kernöl und Obershaube 🌱 (*A,C,G,M,O) 4,90
- Gebackener Kürbis** auf bunten Blattsalaten, Parmesanchip, mit Knoblauch-Kräuterdip 🌱 (*A,C,G,M,O) 12,90
- Wildragout** mit Schwammerl, Apfelrotkraut, Broccoli, Preiselbeerbirne, Semmelknödel (*A,C,G,M,O) 16,40
- Kürbis-Chilliragout** mit Paprikahendlbrüstl vom Grill, Broccoli und Kroketten (*A,C,G,M,O) 15,90
- Hausgemachte Steinpilzravioli** mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat 🌱 (*A,C,G,L,M) 14,90

Paniertes

- Bierheurigenschnitzel** vom Schwein mit Schinken-, Käse-, Schwammerl-, Zwiebel- und Kräuterfülle, paniert und gebacken, Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat (*A,C,G,L,M,O) 18,40
- Backhendlstreifen** im Körberl serviert mit frittiertes Petersilie und Bauern.Pommes (*A,C) 14,70
- Wiener Schnitzel** mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat
- vom Schwein / - von der Pute (*A,C,G,L,M,O) 15,80 /16,90
- Cordon bleu** vom Schwein mit Schinken- und Käsefülle
Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat (*A,C,G,L,M,O) 17,90

Bierheuriger - Ripperl täglich ab 12:00 Uhr!

Ärmel hoch, Messer gewetzt, mit den Fingern essen! Unsere Ripperl wiegen roh pro Portion ca. 500g!

- Geflügelte.Ripperl** Knusprig gegrillte Hühnerflügerl; Ripperl in Knoblauch gebraten (*A,C,G,L,M,O) 16,30
- Klassiker.Ripperl** mit Knoblauch mariniert (*A,C,G,L,M,O) 16,30
- Spare.Ripperl** mit Chilihonig mariniert (*A,C,G,L,M,O) 16,30
- Exotic.Ripperl** mit Mango Chutney mariniert (*A,C,G,L,M,O) 16,30
- Mixed.Ripperl** mit Klassiker- Spare-, Exotic.Ribs (*A,C,G,L,M,O) 16,30

Als Beilagen servieren wir einen kleinen Maiskolben, 3 Stk. Knoblauchbrot, 3-erlei Soßen, Bauern.Fritten

Bierheuriger Bowl

Neu!

Quinoa mit Edamame (Sojabohnen), bunten Salaten, Rohkost, Nüssen, Mais, Ruccola, Parmesanchip

- **veggie**  (*E,G,H,L) 11,90
- mit gegrillten **Putenstreifen** (*E,F,G,H,L) 14,90
- mit zwei gebratenen **Garnelen** am Spieß (*B,E,F,G,H,L) 16,90

Salate

- Salatteller mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten **wahlweise** mit Hausdressing oder Balsamicodressing

„**Exotic**“ mit 2 Stück **SCAMPI** vom Grill, hausgemachten Frühlingsrollen in süß-saurer Chilli.Soße, Putenmedaillons mit Mangochutney glaciert, Knoblauchbrot, gepuffte Reismudeln (*A,B,C,G,M,L,O) 17,40


Freilandhendlstreifen mit Kürbiskernpanier, Käsechip und Kernöl extra (*A,C,G,M,O) 13,30

4 gebackene **Emmentaler-Käsestücke** mit Preiselbeeren  (*A,C,G,M,O) 13,30

„**Bauernsalat**“ mit Champignons, knusprigen Speckscheiben vom Grill, Knusperkartoffeln, Schafskäsewürfeln, Zwiebel, Kürbiskernen, Knoblauchstangerl und Kernöl extra (*A,C,G,M,L) 13,30

Putenstreifen vom Grill mit Kräuterbutter gebraten (*A,C,G,M,O) 13,30


Wurstsalat in Essig-Ölmarinade mit Extrawurst- und Käsestreifen, buntem Paprika, Gurkerl, Zwiebel, Hausbrot (*A,C,G,M,O) 8,90

Gemischter Salat bunte Salatmischung, Dressing nach Wahl  (*A,C,G,M,L,O) 4,80

Brezl, 1/4 Stangenweißbrot oder 2 Scheiben Schwarzbrot (*A,C,G) 1,80

Portionsbutter (*G) 1,00

Knofelsticks Schwarzbrotsticks knusprig mit Knoblauch gebraten, dreierlei Soßen  (*A,C,G,L) 4,70

Knoblauchbrot - 6 Baguettescheiben mit Knoblauchbutter gebraten  (*A,C,G,M) 3,90





Mittagstisch

Tagesgericht	8,90
2-gängiges Menü (Suppe oder Salat + Hauptspeise)	10,50

Tagesgerichte gibt es Werktags ab 11:30 Uhr nur solange der Vorrat reicht, längstens aber bis 15:30 Uhr!

SÜSSES

Hausgemachte Riesenwaffel frisch gebacken aus dem Eisen - **wahlweise** mit
- „**Heiße Liebe**“ mit Vanilleeis, Himbeeren und Schlagobers, bunte, saisonale Beeren  (*A,C,E,G,H) 8,10
oder

- „**Nuss**“ Nusseis, Bananenscheiben, Krokant, Schokosoße,
Schlagobers, bunte, saisonale Beeren  (*A,C,E,G,H) 8,10

Schokoladauflauf auf Caramelschokogitter, mit Schlagobers  (*A,C,E,G,H) 5,90

Mini **Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster  (*A,C,E,G,H) 6,10


Hausgemachter **Apfelstrudel**, ofenwarm serviert  (*A,C,E,G,H) 4,50


Topfenstrudel, ofenwarm serviert mit Beersauce  (*A,C,E,G,H,O) 4,90

Strudeln auf Wunsch mit einer Kugel Eis +1,50

Strudeln auf Wunsch mit Schlagobers +0,90

Nougatknödel mit Butterbröseln, Staubzucker auf Fruchtmarmelade (min. 20 Minuten Kochzeit!) (*A,C,G) 7,90

Gemischtes Eis mit 4 Kugeln Eis (Vanille, Schoko, Erbeer, Joghurt) und Hippen  (*A,C,E,G,H) 5,90

Eine **Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Schokisauce und Schlagobers  (*A,C,E,G,H) 5,10

Bananensplit mit 3 Kugeln Eis, Schlagobers, Schokosoße, Hippen  (*A,C,E,G,H) 7,50

***Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung** (kann Spuren von Allergenen enthalten)

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden! Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden. Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Tabelle berücksichtigt.



Symbolfoto
- variiert je nach saisonaler Verfügbarkeit der Zutaten!