



## APERITIF EMPFEHLUNG

---

### **Gin Tonic**

Blue Gin Reisetbauer oder Henrick's Gin / Thomas Henry Tonic Water

€ 7,50

### **Muskateller Frizzante**

Weingut Klein, Pernersorf

€ 4,50

### **Rose Frizzante**

Weingut Fleck aus St. Margarethen

€ 4,30

### **Traunfall Cocktail**

Prosecco / Blue Curacao / Minze / Zitrone

€ 8,80



## OFFENER WEINGENUSS

---

### **Rose**

Weingut Ehn, Langenlois

€ 4,30

### **Grüner Veltliner** Weinviertel DAC

Weingut Beyer, Roseldorf bei Retz

€ 3,90 / Fl. € 22,90

### **Chardonnay** Carnuntum DAC

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

€ 4,10 / Fl. € 23,90

### **Welschriesling** Südsteiermark DAC

Weingut Skoff, Gamlitz

€ 4,10 / Fl. € 23,90

### **Gelber Muskateller** Vulkanland DAC

Weingut Krispel, Hof bei Straden

€ 4,40 / Fl. € 25,90

### **Zweigelt** „Heideboden“

Weingut Tschida, Illmitz

€ 3,90 / Fl. € 22,90

### **Blaufränkisch** Mittelburgenland DAC

Weingut Kerschbaum, Horitschon

€ 4,30 / Fl. € 25,90

### **Carnuntum** Cuvée DAC

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

€ 4,30 / Fl. € 25,90

### **Cuvée Refugium** Halbtrocken

Weingut Aumann, Tribuswinkel

€ 4,30 / Fl. € 25,90

## VORSPEISE

### Starter

---



#### Hausgebeitzter Lachs

mit Oberskren und Zwiebeln  
Home pickled salmon with horseradish and onions

€ 13,80

#### Beef Tartare

mit 3x Toastbrot und Butter  
Beef Tartare with 3x toast and butter

€ 13,80

#### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Fleischstrudel  
Clear beef soup with sliced pancakes or meat strudel

€ 5,00

## SALATE

### Salad

---

#### Steirischer Backhendlsalat

mit Kürbiskernöl  
Mixed salad plate with fried chicken and pumpkin seed oil

€ 15,00

#### Bunte Salatplatte

mit gegrillten Hühnerfiletstreifen  
Mixed salad plate with grilled chicken

€ 15,00

#### Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,00

#### Diverses Gebäck

Dies wird frisch für Sie aufbacken, bitte vorab mitbestellen  
Please order various types of bread rolls in advance, we bake them fresh for you

€ 1,80

# KASTENHUBERS

## KLASSIKER

*Kastenhuber's classic*

---



**WIENERSCHNITZEL** vom Schweinskaiserteil  
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Escalope of pork with parsley potatoes and mixed salad

€ 16,00 / Klein € 15,00

oder

mit Pommes und gemischtem Salat

Escalope of pork with fries and mixed salad

€ 18,00 / Klein 17,00

**Cordon Bleu** (gefüllt mit Käse & Schinken)

mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Cordon bleu filled with cheese and ham with potatoes and salad

€ 17,20

oder

mit Pommes und gemischtem Salat

Cordon bleu filled with cheese and ham with french fries and salad

€ 19,20

**Traunfallpfandl**

gegrilltes Hühnerfilet an Kräutersauce mit Spätzle und Gemüse

Grilled chicken fillet with herb sauce, spaetzle and vegetables

€ 18,90 / Klein € 17,90

**Grillteller** (Schwein, Huhn, Rind)

mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter

Mixed grill plate (chicken, beef, pork) with fries, vegetables and herb butter

€ 18,50 / Klein € 17,50

*FÜR UNSERE  
KLEINEN GÄSTE*  
*For our little guests*



**Kinderwiener**

mit Pommes  
Escalope of pork with fries

€ 8,00

**Grillwürstel**

mit Pommes  
Grilled sausages with fries

€ 8,00

**Semmelknödel**

mit Saft  
Bread dumplings with sauce

€ 4,80

**Portion Pommes**

Portion of fries

€ 5,00

*BEILAGEN*  
*Side dishes*



**Kartoffeln oder Reis**

Potato or rice

€ 3,00

**Knödel**

Bread dumpling

€ 4,00

**Gemüse**

Vegetabel

€ 4,50

**Preiselbeeren**

Cranberries jam

€ 1,50

**Kürbiskernöl**

Pumkin seed oil

€ 1,50



## Dessert

### *Desert*



#### **Torten & Kuchen**

nach Tagesangebot, unser Personal berät sie gerne  
Cake according to daily offer

€ 4,20

#### **Hausgemachtes Tiramisu**

Homemade Tiramisu

€ 5,80

#### **Marillenkuchen**

Apricot cake

€ 4,20

#### **Eismarillenknoedel**

Auf Butterbrösel, Fruchtsauce und Schlagobers  
Iced apricot dumpling with fruit sauce, crumbs and whipped cream

€ 8,00

Schon  
probiert?

Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir € 1,70 pro Person als Tellergeld.

## *Eis*

### *Ice cream*

#### **Eispalatschinke**

Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Obershaube  
Pan cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

€ 8,50

#### **Heiße Liebe**

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers  
A cup with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream

€ 9,00

#### **Eierlikörbecher**

Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers  
Vanilla ice cream, eggnog and whipped cream

€ 9,00

#### **Eiskaffee**

Kalter Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers  
Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,20

# UNSERE GENUSS-LIEFERANTEN

---

## **Fleisch und Wurstwaren**

Fa. Großfurtner  
Utzenaich  
Fa. Mayr - Pöndorf

## **Milch und Milchprodukte**

Gmundner Molkerei – Gmunden  
Schärdinger Molkerei - Schärding

## **Eier (Bodenhaltung)**

Eierhof Ortner - Roitham

## **Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison**

Aus heimischer Landwirtschaft über Firma. Lackner  
Fa. Kirchgatterer – Ohlsdorf

## **Wild**

Aus heimischer Jagd

## **Saibling & Forelle**

Bernegger (Eisvogel) - Moln

## **Brot und Gebäck**

Bäckerei Zach – Laakirchen  
Resch & Frisch - Wels

## **Most, Naturtrüber Apfelsaft, Obstler und Zwetschkenschnaps**

Rabengruber - Geboltskirchen

## **Marillenschnaps & Williamsbirne**

Weiß Günter - Gols

## **Kaffee & Tee**

Fa. Meidl

## **Fette und Öle**

Fa. Olio – Pennewang