



APERITIF EMPFEHLUNG

Gin Tonic

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

€ 8,50

Muskateller Frizzante

Weingut Klein, Pernersorf

€ 4,50

Pink Flamingo

Affenzeller Sloe Gin mit Grapefruit Limonade

€ 8,50

Traunfall Cocktail

Prosecco / Blue Curacao / Minze / Zitrone

€ 8,80



OFFENER WEINGENUSS

Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Weingut Beyer, Roseldorf bei Retz

€ 4,00

Chardonnay Carnuntum DAC

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

€ 4,30

Welschriesling Südsteiermark DAC

Weingut Skoff, Gamlitz

€ 4,30

Gelber Muskateller Vulkanland DAC

Weingut Krispel, Hof bei Straden

€ 4,60

Zweigelt „Heideboden“

Weingut Tschida, Illmitz

€ 4,00

Blafränkisch Mittelburgenland DAC

Weingut Kerschbaum, Horitschon

€ 4,50

Carnuntum Cuvée DAC

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

€ 4,50

Lovely Merlot Lieblich

Weingut Scheiblhofer, Andau

€ 4,50

VORSPEISE und SUPPEN

Starter



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 aufgebacken, bitte vorab mitbestellen

Please order various types of bread rolls in advance, we bake them fresh for you

€ 2,00

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 french 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 parsley 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
Wildererpfandl (Hirschmedaillons) mit Butterspätzle und Steinpilzsauce "Wildererpfandl" (Deer Medaillons) with butter spaetzle and penny	€ 24,00
Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter Mixed grill plate (chicken, beef, pork) with french fries, vegetables and herb butter	€ 18,50 / Klein € 17,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne mündlich über die Allergene.

*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

Vegetables

€ 4,50

Preiselbeeren

Cranberries jam

€ 1,50

Kürbiskernöl

Pumpkin 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) - Molln

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. Meisl

Fette und Öle

Fa. Olio – Pennewang