



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 Scheibelhofer, Andau

€ 4,50

VORSPEISE und SUPPEN

Starter



Beef Tartare

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

€ 14,80

Kräftige Rindsuppe

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

€ 5,00

SALATE

Salad

Steirischer Backhendlsalat (gemischte Salate)

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

€ 16,50

Hühnerstreifensalat (gemischte Salate)

Mixed salad plate with grilled chicken

€ 16,00

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

€ 2,20

KASTENHUBERS

KLASSIKER

Kastenhuber's classic



WIENERSCHNITZEL vom Schweinskaiserteil
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
Escalope of pork with parsley potatoes and mixed salad

€ 18,00 / Klein € 16,00

oder

mit Pommes und gemischtem Salat
Escalope of pork with french fries and mixed salad

€ 19,50 / Klein € 17,50

Cordon Bleu (gefüllt mit Käse & Schinken)
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
Cordon bleu filled with cheese and ham with parsley potatoes and salad

€ 19,20

oder

mit Pommes und gemischtem Salat
Cordon bleu filled with cheese and ham with french fries and salad

€ 20,70

Traunfallpfandl
gegrilltes Hühnerfilet an Eierschwammerlsauce mit Spätzle und Gemüse
Grilled chicken fillet with herbsauce, spaetzle and vegetables

€ 20,50 / Klein € 18,50

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind)
mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter
Mixed grill plate (chicken, beef, pork) with french fries, vegetables and herb butter

€ 19,50 / 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

€ 4,20

Cake according to daily offer

Hausgemachtes Tiramisu

€ 5,80

Homemade Tiramisu

Marillenkuchen

€ 4,20

Apricot cake

Eismarillenknoedel

Auf Butterbrösel, Fruchtsauce und Schlagobers

€ 8,00

Iced apricot dumpling with fruit sauce, crumbs and whipped cream

Schon
probiert?

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

Eis

Ice cream

Eispalatschinke

Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Obershaube

€ 8,50

Pan cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers

€ 9,00

A cup with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream

Eierlikörbecher

Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers

€ 9,00

Vanilla ice cream, eggnog and whipped cream

Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 8,20

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

UNSERE GENUSS-LIEFERANTEN

Fleisch und Wurstwaren

Fa. Großfurner
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