

# SPEISEN

## SUPPEN

### KALTE GURKEN-PETERSILIEN SUPPE (a,c,d)

6,50 €

### PIFFERLINGSSUPPE

mit Kräutern (2,a,f,d)

6.50 €

### TOMATEN-ORANGENSUPPE

mit Paprinis & Knäckebrot Croutons (d,f,h)

6.50 €

## SALATE

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

mit Gojibeeren (a,c,d,f,g,h)

6.50 €

### GROSSER SALATTELLER

mit warmen Feta-Würfeln im Speckmantel  
(3,1,a,f,g)

10.50 €

## BAYRISCH GUT!

GEGRILLTE 16.50 €

### SCHWEINE-HAXE

mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödeln  
(1,a,b,d,h)

Back Hendl 15,00 €

mit würzigem Alt Wiener Kartoffelsalat  
Vogersalat und Preiselbeeren  
(a,b,c,g,h)

## FLAMMKUCHEN

Ab 18.00 Uhr

### SCHWEIZER FLAMMKUCHEN

mit Speck, Zwiebeln, Käse und Rahm  
(1,a,b,d,f)

9,50 €

### VEGGIE FLAMMKUCHEN

mit Mozzarella, Tomaten, Rahm, Kräuter  
(a,b,d)

9,50 €

## KLASSIKER

### „BERGE BURGER“

250g gemischtes Hackfleisch vom Rind und  
Schwein mit Tomate, Gurke, Käse, Salat,  
Cocktailsauce und Pommes Frites (a,b,d,h)

14,00 €

### "CHEF BURGER"

250g gemischtes Hackfleisch vom Rind und  
Schwein mit Bacon, Gurke, Tomaten, Käse und  
Avocado-Mayonnaise dazu Pommes Frites  
(1,a,b,c,h)

15,00 €

### GESCHMORTE OCHSENBAECKCHEN

mit Kräuter-Kartoffelpüree und fruchtigem Tomaten-  
Paprikagemüse (c,d,f)

19,00 €

### BRAUMEISTER-SCHNITZEL

mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel und  
Pommes Frites (1,a,b,d)

17,50 €

### SCHNITZEL „PARKHOTEL“

mit gebratenen Zwiebelringen, Spiegelei und  
Pommes Frites (1,a,b,d)

17,50 €

### 200G RUMPSTEAK

mit Schinken-Zwiebel-Allerlei, Süßkartoffel-  
Pommes, hausgemachter Kräuterbutter und  
Salatgarnitur (1,a,c,f,c,g)

23,50 €

# SPEISEN

## MAL WAS ANDERES

### SAUTIERTE GEFLÜGELLEBER

mit Süßkartoffelpüree, gegrillter Ananas & mariniertem Feldsalat (2,a,c)

17,50 €

### LANGENDORFER HEUBRATEN VOM RINDERNACKEN

mit gebratenen Pfifferlingen und Brennnesselknödel (3,a,d,f,g,h)

19,50 €

### GEGRILLTER KALBSRÜCKEN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

geschmortem Apfelkompott, kleinem Salat & Kartoffel-Frischkäse-Bällchen (2,3,a,b,d,f)

19,50 €

### BARBARIEENTENBRUST

Sous-vide gegart, mit mariniertem Rucola Salat, Ofensüßkartoffel und Meerrettich Frischkäse Dip (c,d,f,h)

19,50 €

### FLANKSTEAK VOM JUNGSTIER

mit geröstetem Mini Mais, gebratenem Chicorée und bunten Kräuter Tomaten (f,g,h)

20,00 €

### WILDSCHWEINRÜCKENSTEAK

mit wildem Brokkoli, hausgemachten Gnocchi & lauwarmen Vogelbeeren (3,a,b,c,d,f)

20,00 €



## WEISSENFELSER FISCHEREI

### FORELLE

gebraten in Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat (a,d,f,h)

18,50 €

## WELS-ZUCHTANLAGE SCHKÖLEN

### GEBRATENES WELSFILLET

mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und fruchtiger Peperonata (a,d,f,)

17,50 €

## VEGETARISCH VEGAN

### ZUCCHINI-

### BRENNNESSELPUFFER (VEGAN)

mit Kischtomatenmarmelade und Brotsalat vom Frischflocken-Julius-Hanf Brotsalat dazu Limonen Dip (a,c,e,h)

15,00 €

### GEBACKENE AVOCADO MIT POCHIERTEM EI

mit Meeresspargelsalat und Hummus von der schwarzen Bohne (b,c,e,f)

15,50 €

### SPINAT-KÄSEKNÖDEL

mit Zwiebelschmelz, Parmesan und frischem Salat (a,b,d)

12,50 €

### GEBACKENER BLUMENKOHL (VEGAN)

mit mariniertem Feldsalat, gerösteten Cashewkernen und fruchtigem Limonen-Dip (a,c,f,h)

13,50 €

Alle Preise verstehen sich in EURO, pro Person und inklusive MwSt.

Gern bieten wir Ihnen die Speisen auch in Seniorengröße an  
und reduzieren den Preis um 3,00 €.

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz    2 Alkohol    3 Sulfide  
Allergene:    a Glutenhaltiges Getreide    b Eier und Eierzeugnisse  
              c Soja und Sojaerzeugnisse    d Milch, Lactose  
              e Schalenfrüchte    f Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
              g Senf    h Sesam, Nüsse