



Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€	3,10
	oder	
mit hausgemachtem Leberknödel	€	3,60
Klare Hühnersuppe mit Nudeln & Gemüse	€	3,10
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€	4,10

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln	€	6,90
Nudeln mit frischem Tomatensugo	€	5,20
Gebackenes Fischfilet in knuspriger Cornflakespanade und Pommes	€	7,10
1 Stk. Nutellapalatschinke	€	2,10

Natürlich könnt ihr jedes Gericht in unserer Karte auch als Kinderportion bestellen!



Unsere Klassiker:

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

vom Schwein	€	10,90
von der Pute	€	11,90
vom Kalb	€	15,90

Grillteller mit frischer Beiried, Schweinsrose und Putenfilet
Dazu Pommes, Gemüse der Saison
und hausgemachter Kräuterbutter

€ 14,90

Rosa gebratene Beiriedschnitte (200g)
auf g'smackiger Bärlauchpasta

€ 17,90

1/2 Ausgelöstes Backhenderl
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

€ 14,90

1/4 Ausgelöstes Backhenderl
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

€ 11,90

Gebratenes Saiblingsfilet aus den Stiftsteichen
auf cremigen Bärlauchrisotto

€ 14,90

Fitnesssalat
mit gebratenen Putenstreifen, Croutons und Joghurtdressing

€ 10,60



Es muss nicht immer Fleisch sein:

Veganes Bärlauchrisotto mit Schmortomaten	€	10,50
Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter & Parmesan	€	11,50
Bunter Blattsalat	€	3,10
Gemischter Beilagensalat	€	3,90
Mit Kürbiskernöl aus Pettenbach	€	0,60

Süßes für die Seele:

Eispalatschinke mit warmer Schokosauce und frischen Früchten	€	5,60
Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers	€	4,60
Mit Vanilleeis und Schlagobers	€	5,40
2 Stk. Marillenpalatschinken	€	4,20



Für den kleinen Hunger:

Rindsgulasch mit Spätzle	€	8,90
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und frischer Semmel	€	4,00
Würstel in Saft mit frischer Semmel	€	5,10
Schinken-Käse-Toast	€	3,50
Frisches Weckerl mit Schweinsbraten, Gurkerl und Kren	€	3,50
Clubsandwich mit Putenfleisch, Spiegelei, Tomaten Salat, Steakpommes und Cocktailsauce	€	11,50



Regionalität ist uns wichtig:

Darum beziehen wir unsere Lebensmittel von den Landwirten der Region:

Familie Mayrhofer, Nussbach	Eier
Bäckerei Eglseer, Kremsmünster	frisches Gebäck und Brot
Birgit Krumphuber, Kremsmünster	Kartoffeln, Kürbis, Most, alle Teigwaren
Schlachthof Artmayr Fleischerei Hühmayr	Fleisch und Wurst
Die Eiermacher, Kremsmünster	BIO - Ente
Firma Grabmayr, Eferding	Gemüse
Firma Tschiltsch, Weisstrach	Geflügel
Familie Trink, Pettenbach	Kürbiskernöl
Höllhuber Leo, Adlwang	Natursäfte aus eigenem Streuobst