



## Suppen

Curry-Kokossuppe / Riesengarnele <small>IDAL</small>	5,90 €
Rinderbrühe/ Kaspressknödel <small>IDAL</small>	4,90 €
Rinderbrühe/ Grießnockerl <small>IDAL</small>	4,90 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat	3,90 €
Großer gemischter Salatteller mit folgenden Variationen	
Saiblingsfilet <small>BL</small>	15,90 €
Ochsenfetzen	14,90 €
Backhähnchen <small>J</small>	14,90 €
Kaspress Knödel <small>LDI</small>	12,90 €

**Dazu ein Knoblauchstangerl I 3,- €**

## Ois ohne Fleisch *Veggie*

Veggie-Burger“ <i>Veggie</i>	
Brioche Brötchen/ Gemüespflanzerl/Indian-Curry-Dip Salat/ Tomate/ Pommes	13,90 €
Knöderl-Dreierlei (Kürbis/Rote Beete/Spinat) <i>Veggie</i> in Nussbutter/ Parmesan/ Kleiner Salat <small>ADI</small>	13,90 €
Käsespätzle im Pfandl/ <i>Veggie</i> Röstzwiebeln/ Kleiner Salat <small>AID</small>	10,90 €



## Hauptgerichte

### „Böfflamot“

Geschmorrt Rinderbraten/ Eierspätzle/ Gemüse IAED 18,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Inntaler Schweinelende/  
Pommes Frites/ Preiselbeeren ADIH 13,90 €

„Cordon Bleu“ aus der Inntaler Schweinelende/  
Schinken/ Käse/Kroketten/ Preiselbeeren ADIH 14,90 €

Gebratenes Raitenhaslacher Kloster- Saiblingsfilet/  
Saisonales Gemüse/ Risolée Kartoffeln BI 18,90 €

Tagliarini- Nudeln/ Gebratene Riesengarnelen (4Stck)  
Tomaten-Knoblauchsauce/ Parmesan 19,90 €

Zwiebelrostbraten/Rinderlende gebraten/ Zwiebelsauce/  
Bratkartoffeln/ Röstzwiebeln/ kleiner Salat IEF 21,90 €

„Alpenburger“ Österreichisches Rinderhack/ Käse/Tomate  
Speck/ Zwiebeln/ BBQ-Sauce/ Laugenbrioche/ Pommes Frites ADILJ 14,90 €

„Stadt-Pfarrer-Pfandl“ 17,90 €  
Medaillons vom Schwein/ Champignon Rahmsöße/  
Spätzle/ Kleiner Salat DEI

### Jeden Sonn- und Feiertag:

**Ofenfrischer gemischter Schweinebraten in Dunkelbiersauce/  
Semmelknödel/ Reindlgemüse & Krautsalat 12,90€**



## Für`d Kinda

<b>H</b> ausgemachte Spätzle mit Sauce <small>ADHIJ</small>	4,20 €
<b>K</b> leines Schnitzel/ Pommes Frites/ Ketchup <small>HIJAD</small>	7,90 €
<b>H</b> ähnchenbrust Streifen Gebacken/ Pommes Frites <small>AI</small>	8,90 €

## Was Süsses zum Schluss...

<b>C</b> reme Brulée	4,50€
<b>G</b> ebackene Apfelradl/ Vanilleis/ Sahne <small>ADI</small>	5,90 €
<b>L</b> auwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern/ Waldbeerragout/ Frucht-Sorbet <small>DHI</small>	6,90 €
<b>A</b> ffogato/ Espresso / Vanilleeis <small>D</small>	3,90 €

Bitte haben Sie Verständnis das alle Umbestellungen  
mit 0,50 € berechnet werden.

### ***Bradl-Essen im Reindl***

*Gerne bereiten wir ab 8 Personen ein Bradl-Essen für Euch vor! Dazu servieren wir Semmelknödl/ Reindlgemüse und Krautsalat.*

*Unsere Mitarbeiter sind Euch gerne behilflich*

## Schlossbrauerei Hohenthanner

		€
Tannenhell vom Fass G	0,5l	3,50
	0,3l	2,90
Mass Tannenhell aus'm Steinkrug G	1,0l	6,30
Kellerbier Dunkel G	0,5l	3,60
Tannenhell Alkoholfrei G	0,5l	3,50
Radler 3 G	0,5l	3,50
Radler Alkoholfrei 3 G	0,5l	3,50
Pils G	0,33l	3,00
Weißbier Hell Vom Fass G1	0,5l	3,60
	0,3l	2,90
Weißbier Leicht G1	0,5l	3,60
Holzhammer - dunkles Weißbier G1	0,5l	3,60
Weißbier Alkoholfrei G1	0,5l	3,60
Kellerbier – naturtrübes Helles G1	0,5l	3,60
Russe 3 G1	0,5l	3,60
Cola-Weizen 111 G1	0,5l	3,80

## Kracherl

Hohenthanner Zitronella 3 G	0,5l	3,90
	0,25l	2,90
“Cubanita”Cola Mix 1113 G	0,5l	3,90
	0,25l	2,90
Coca Cola 111 G	0,33l	3,50
Cola light 111 G	0,33l	3,50
Almdudler 1 G	0,33l	3,50

## Wasser

Adelholzener Classic oder Naturell	0,75l	5,50
	0,25l	3,20
Tafelwasser	0,5l	3,30
	0,25l	2,80

## Wolfra Säfte

Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	2,90
Orangensaft	0,25l	2,90
Rhabarbersaft	0,25l	2,90
Traubensaft	0,25l	2,90
Johannisbeersaft	0,25l	2,90
Saftschorle	0,5l	3,90
	0,25l	2,80

## Dinzler Kaffee

€

Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	3,50
Cappuccino	3,30
Haferl Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Espresso	2,20
Espresso Doppio	2,80
Espresso Macchiato	2,70
Latte Macchiato	3,30
Haferl Schokolade	3,50

## Bio Tee Dinzler

Go for Flow Schwarztee congou,  
From zero to hero, Kräuter mit Mate

Cuddling Mood, Früchte Tee

Clean Green, Grün Tee Sencha

Rose Mint Summer Dream, Minze mit Rosenblättern

je Glas 3,90

## Schnapslerl

Zirm	0,02l	4,50
Grappa Chardonnay - Nonino	0,02l	4,50
Der Inntaler vom Rochelt	0,02l	17,00
Lantenhammer Spezial Kräuter	0,02l	5,00
Slyrs - Boarischer Whisky	0,02l	6,00
Slyrs 12	0,02l	13,00
Slyrs Vanilla and Hony Whisky Likör	0,02l	6,00
Hennessy VS	0,02l	5,50
Bavarka Bayerischer Vodka	0,02l	5,00
Rumult Bayerischer Rum	0,02l	5,00
Lantenhammer Kaffee Likör	0,02l	5,00
Lantenhammer Marillenlikör	0,02l	5,00
Lantenhammer Heidelbeerlikör	0,02l	5,00
Lantenhammer Rote Williamsbirne -unfiltriert-	0,02l	5,00
Lantenhammer Vogelbeere –unfiltriert-	0,02l	6,50
Penninger Obstler	0,02l	3,50
Penninger Blutwurz	0,02l	4,00
Penninger Bärwurz	0,02l	4,00
Dierker Haselnussgeist	0,02l	5,00
Kurz Speckbirnenbrand	0,02l	4,50
Kurz Marillenbrand	0,02l	4,50
Kurz Radigeist	0,02l	4,50
“Bud” Gin (Bud Spencer Edition)	0,02l	5,00

### Offene Weißweine 0,25l G:

€

Silvaner, Apfelbacher, QBA Franken	5,00
Grüner Veltliner, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	5,00
Welschriesling, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Landwein	5,00
Chardonnay Villagarina, Brentino Belluno IGT	5,00
UBY Blanc, Vin de Pays de Cotes de Gascogne	7,90

### Offene Roséweine 0,25l G:

Zweigelt Rose, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	5,00
Schilcher, Weinhof Zitz, Eichenberg-Trautenberg QUW <u>0,125</u>	5,00

### Offene Rotweine 0,25l G:

Zweigelt, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Qualitätswein	5,00
Blaufränkisch, Gerhard Markowitsch, Göttelsbrun Landwein	5,00
Merlot, Sapere Del Dottore Trevinezie IGT	5,00
Syrah, Weingut Cusumano, Sicilien IGT <u>0,125l</u>	5,00

### Spritziges

Weinschorle süß oder sauer G	0,5l	5,20
	0,25l	3,00
Aperol Spritz	0,25l	6,10
Winzz Weinschorle/ Rose oder Süß	0,33l	4,50
Murauer Spritz (Rhabarbersaft, Hollersirup, Prosecco)G		6,10
“Bud Gin Tonic”		6,90
Lillet Wild Berry	0,25l	6,10
Prosecco Frizzante G	0,75l	23,00
	0,1l	4,00

### Champagner

Louis Roederer “Brut” Collection 243/ G	0,75l	75,00
---	-------	-------

## Flaschenweine Weiß 0,75l G

€

2018 Müller-Thurgau, Weingut am Stein Ludwig Knoll Franken Deutscher Qualitätswein, leicht, Trocken	32,-
2020 Riesling Grauschiefer, Weingut Schmitges Deutschland Erden, Mosel . Eleganter Riesling mit feinem Säurespiegel Trocken QUW	26,-
2020 Grüvee Sonnhof, Weingut Jurtschitsch Österreich Langenlois, Kamptal. Spritzig leichter Veltliner Trocken QUW	24,-
2020 Gelber Muskateller, Weingut Waltner Österreich Wagram. feines Muskataroma, ausgeprägte Fruchtnoten Trocken QUW	25,-
2021 Domaine UBY Blanc, Frankreich, Vin de Pays de Cotes de Gascogne Fruchtig Frisch wenig Säure QUW	25,-
2020 Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Weingut Tement Österreich, Steiermark. Würzig, mineralische, enorm vielschichtiges Bukett nach gelben, vollreifen Birnen.QUW	33,-
2019 Grüner Veltliner Ried Hochrain, Weingut Gerald Waltner Österreich, Wagram. QUW würzig Pfeffrig	25,-
2019 Lugana Bianco, WeingutPoratello G. Italien, Garda. Feine Fruchtaromen Aprikose, Apfel und Birne Trocken DOP	35,-

## Flaschenweine Rosé 0,75l G

€

2021 UBY Rose N°6, Domaine UBY Süd West Frankreich. Côtes de Gascogne IGP Cuvee aus Cabernet-franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Trocken ACPC	25,-
2019 Zweigelt Rose, Weingut Salzl Österreich, Burgenland, Illmitz. Zartrosa, schöne Würze Trocken QUW	24,-
2020 Schilcher, Weinhof Zitz Österreich, Südsteiermark. Fruchtig, spritzig, mit feinen Apfelaromen QUW	23,-

## Flaschenweine Rot 0,75l G

€

2018 Fleckvieh, Weingut Uli Metzger 25,-  
Deutschland, Grünstadt-Asselheim, Pfalz. Rotwein Cuvee  
Leicht, Trocken

2017 Zweigelt, Weingut Salzl 28,-  
Österreich, Burgenland, Illmitz. Duft nach Kirschen, rund harmonisch  
Trocken QUW

2016 Peppoli Chianti Classico 38,-  
Italien, Toscana. Marchesi Antinori. Würzig, kräftig  
Trocken DOCG

2018 Regolo Ripasso Rosso Veronese, Weingut Sartori 32,-  
Italien, Venetien. Vinifiziert wie ein Amarone, feine Aromen  
Trocken IGT

2019 Syrah, Weingut Cusumano 23,-  
Italien, Sizilien. Voll und nachhaltig, leicht süße Tannine  
Trocken IGT

2016 Rioja Reserva, Marques de Murrieta 45,-  
Spanien, Rioja, Logrono. „Schlicht brilliant“  
Trocken

Wir behalten uns vor ausgetrunkene Jahrgänge durch neue zu ersetzen.

### Zusatzstoffe

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidantien; 5 Chinin; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel; 11 koffeinhaltig;

### Allergene

A Eier; B Fisch; C Krebstiere; D Milch; E Sellerie; F Sesamsamen; G Schwefeldioxid und Sulphite; H Erdnüsse; I  
Glutenhaltiges Getreide; J Lupine; K Schalenfrüchte; L Senf; M Sojabohnen; N Weichtiere