



Salate

Kleiner gemischter Salat

3,90 €

„Salat Backhendl“

Großer gemischter Salatteller / in Kürbis Panade Gebackene

Hähnchenbrust / Kernöl A1L

11,90 €

„Salat Ochsnfetzn“

Großer gemischter Salatteller/ Gebratene Rinderlendenstreifen/ Hausdressing L

13,90 €

Dazu ein Knoblauchstangerl 1 2,50 €

Suppen

Rinderbrühe / Kaspressknödel IDA

4,20 €

Kürbiscremesuppe/ Sahne / Knusperstangerl DIA

4,50 €

Immer wieder Sonntags....

***Ofenfrische ¼ Bauernenten vom Lugederhof mit Blaukraut und
Kartoffelknödl 15,90€p.P.***



Warme Schmankerl

*Duett von Rindsbackerl / Rotweinjus / Blaukraut /
gebratener Serviettenknödel* ^{IAED}
14,90 €

*Schnitzel „Wiener Art“ aus der Inntaler Schweinelende /
Pommes Frites / Preiselbeeren* ^{ADIH}
11,90 €

*Gebratenes Raitenhaslacher Kloster- Saiblingsfilet /
Kartoffelkruste / Cremiges Wirsing Gemüse /* ^{BI}
16,90 €

*„Landpfarrer Pfandl“ / Schweinefilet gebraten / Champignon-Rahm /
Eier-Spätzle / Salat* ^{IADE}
15,90 €

*Gesottener Rinder Tafelspitz / Semmel Kren /
Wirsing / Bratkartoffeln* ^{EDI}
13,90 €

*Zwiebelrostbraten von der Salon Beef Rinderlende /
Bratkartoffeln / Röstzwiebeln / kleiner Salat* ^{IEF}
17,90 €

**Liebe Gäste bitte haben Sie Verständnis das alle Umbestellungen
mit 0,50 € berechnet werden.**



Burger

„Alpenburger“ gebratenes Österreichisches Rinderhack / Käse / Speck /
Zwiebeln / BBQ-Sauce / Sesamsemmerl / Pommes Frites ADILJ
12,90 €

„Dirndl-Burger“
Hähnchen Filet / Würz Ciabatta / Tomate / Salat / Teufelssauce /
Pommes Frites
12,50 €

„Wilderer-Burger“
Hirschpflanzerl / Brioche-Brötchen / Rotkraut / Salat / Apfel Kürbis Chutney /
Pommes Frites
12,90 €

Für'd Kinda

Spätzle / Sauce ADHIJ
3,90 €

Kleines Schnitzel / Pommes Frites HIJAD
7,90 €

Hähnchenbrust Streifen Gebacken / Pommes Frites AI
7,90 €

Ois ohne Fleisch

Hausgemachte Käsespätzle / Röstzwiebeln / kleiner Salat ADIL
9,20 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / Gebratene Pilze /
Salatbouquet DI
11,90 €

Dahoam is Dahoam, da woas ma wos herkommt.....

*Deshalb kommt a überwiegend regionales Fleisch, Fisch
und Gemüse bei uns auf'n Teller!*



Brotzeiten

Pfefferbeiser Stück

1,90 €

Flammkuchen / Käse / Zwiebel / Pilze IDAE

8,50 €

Knoblauch-Stangerl 2,50 €

Was Süsses zum Schluss...

Gebackene Apfelradl / Vanilleeis ADI

5,50 €

Waldbeer Ragout / Walnusseis / Schokoladen Schaum DI

4,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeersorbet DHI

5,20 €

Gemischtes Eis / Sahne D

4,50 €

Eispalatschinken / Vanilleeis / Sahne ADI

4,90 €



Wein des Monats
2019 UBY Rose Cotes de Gascogne
frischer Trockener Rose
0,1l 3,80 €

*Blattsalat / gebratene Hirschrückenstreifen / Wahnüsse / Kürbis Chutney /
Apfeldressing KLE*
7,90 €

*Hirschrücken Steak / Preiselbeersöße / Herbstliches Gemüse /
Mandel Bällchen EKI*
15,90 €

Hirschbraten / Wild Jus / Gebackener Kürbis / Blaukraut / Kartoffelknödel EKI
14,90 €

*Wolfsbarsch Gebraten / Gebackener Hokkaido Kürbis /
Cremiges Gemüse / Kartoffeln BDI*
14,90 €

Vanilleeis Steirisch (Kürbiskernöl) DI
3,50 €

Digestif des Monats

Haselnussgeist vom Dirker aus Mömbris

2cl 4,00€

Schlossbrauerei Hohenthanner

		€
Tannenhell vom Fass G	0,5l	3,10
	0,3l	2,20
Mass Tannenhell aus'm Steinkrug G	1,0l	5,90
Schnaklbier G	0,33l	2,70
Kellerbier Dunkel G	0,5l	3,20
Tannenhell Alkoholfrei G	0,5l	3,10
Radler 3 G	0,5l	3,10
Radler Alkoholfrei 3 G	0,5l	3,10
Pils G	0,33l	2,80
Weißbier Hell Vom Fass G1	0,5l	3,20
	0,3l	2,30
Weißbier Leicht G1	0,5l	3,20
Holzhacker - dunkles Weißbier G1	0,5l	3,20
Weißbier Alkoholfrei G1	0,5l	3,20
Kellerbier – naturtrübes Helles G1	0,5l	3,20
Russe 3 G1	0,5l	3,20
Cola-Weizen 111 G1	0,5l	3,30

Kracherl

Libella Cola Mix 1113 G	0,5l	3,10
	0,25l	2,10
Libella Zitrone G	0,5l	3,10
	0,25l	2,10
Libella Orange 31 G	0,5l	3,10
	0,25l	2,10
Coca Cola 111 G	0,33l	3,10
Cola light 111 G	0,33l	3,10
Almdudler 1 G	0,33l	3,10

Wasser

Adelholzener Classic oder Naturell	0,75l	4,50
	0,25l	2,70
Tafelwasser	0,5l	2,90
	0,25l	2,20

Wolfra Säfte

Most	0,25l	2,60
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	2,60
Orangensaft	0,25l	2,60
Rhabarbersaft	0,25l	2,60
Traubensaft	0,25l	2,60
Johannisbeersaft	0,25l	2,60

Saftschorle	0,5l	3,20
	0,25l	2,10

Dinzler Kaffee

€

Tasse Kaffee		2,40
Haferl Kaffee		3,40
Cappuccino		3,10
Haferl Cappuccino		4,10
Milchkaffee		4,10
Espresso		2,00
Espresso Doppio		2,60
Espresso Macchiato		2,50
Latte Macchiato		3,10
Haferl Schokolade		3,50

Bio Tee Dinzler

Go for Flow Schwarztee congou,		3,50
From zero to hero, Kräuter mit Mate		
Cuddling Mood, Früchte Tee		
Clean Green, Grün Tee Sencha		
Rose Mint Summer Dream, Minze mit Rosenblättern		

Schnapslerl

Zirm	0,02l	4,00
Grappa Chardonnay - Nonino	0,02l	4,00
Der Inntaler vom Rochelt	0,02l	14,00
Lantenhammer Spezial Kräuter	0,02l	4,50
Slyrs - Boarischer Whisky	0,02l	5,50
Slyrs 12	0,02l	12,00
Slyrs Vanilla and Hony Whisky Likör	0,02l	6,00
Bavarian Cream	0,02l	6,00
Hennessy VS	0,02l	4,00
Ron Malteco - 10 jähriger Rum	0,02l	4,00
Lantenhammer Kaffee Likör	0,02l	4,50
Lantenhammer Marillenlikör	0,02l	4,50
Lantenhammer Heidelbeerlikör	0,02l	4,50
Lantenhammer Rote Williamsbirne -unfiltriert-	0,02l	4,50
Lantenhammer Vogelbeere –unfiltriert-	0,02l	5,50
Penninger Obstler	0,02l	3,00
Penninger Blutwurz	0,02l	3,50
Penninger Bärwurz	0,02l	3,50
Dierker Haselnussgeist	0,02l	4,00
Kurz Mostbirnenbrand	0,02l	4,00
Kurz Hanfbierbrand	0,02l	4,00
Kurz Marillenbrand	0,02l	4,00
Kurz Kriecherlbrand	0,02l	4,00
Kurz Radigeist	0,02l	4,00

Offene Weißweine 0,25l G;

€

Silvaner, Apfelbacher, QBA Franken	4,10
Grüner Veltliner, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	4,10
Welschriesling, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Landwein	4,10
Bianco Veneto, Pizzolato Settimo, Veneto IGT	4,10
UBY Blanc, Vin de Pays de Cotes de Gascogne <u>0,125</u>	3,50

Offene Roséweine 0,25l G;

Zweigelt Rose, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	4,10
Schilcher, Weinhof Zitz, Eichenberg-Trautenberg QUW <u>0,125</u>	3,00

Offene Rotweine 0,25l G;

Zweigelt, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Qualitätswein	4,10
Blaufränkisch, Gerhard Markowitsch, Göttelsbrun Landwein	4,10
Merlot, Pizzolato Settimo, Veneto IGT	4,10
Syrah, Weingut Cusumano, Sicilien IGT <u>0,125</u>	3,80

Spritziges

Weinschorle süß oder sauer G	0,5l	4,90
	0,25l	2,80
Murauer Spritz (Rhabarbersaft, Hollersirup, Prosecco)G		4,90
“Rosl” Bergamottenlikör mit Tonic		4,80
Josef Gin Blue Edition mit Tonic		6,90
Schillerol	0,25l	4,90
Prosecco Frizzante G	0,75l	21,00
	0,1l	3,90

Champagner

Veuve Cliquot Ponsardin G	0,75l	65,00
---------------------------	-------	-------

Flaschenweine Weiß 0,75l G

€

2017 Müller-Thurgau, Weingut am Stein Ludwig Knoll Franken Deutscher Qualitätswein, leicht, Trocken	29,-
2017 Riesling Grauschiefer, Weingut Schmitges Deutschland Erden, Mosel . Eleganter Riesling mit feinem Säurespiegel Trocken QUW	22,-
2017 Grüvee Sonnhof, Weingut Jurtschitsch Österreich Langenlois, Kamptal. Spritzig leichter Veltliner Trocken QUW	20,-
2017 Gelber Muskateller, Weingut Waltner Österreich Wagram. feines Muskataroma, ausgeprägte Fruchtnoten Trocken QUW	21,-
2017 Domaine UBY Blanc, Frankreich, Vin de Pays de Cotes de Gascogne Fruchtig Frisch wenig Säure QUW	21,- 1/8 3,80
2016 Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Weingut Tement Österreich, Steiermark. Würzig, mineralische, enorm vielschichtiges Bukett nach gelben, vollreifen Birnen.QUW	29,-
2018 Grüner Veltliner Ried Hochrain, Weingut Gerald Waltner Österreich, Wagram. QUW würzig Pfeffrig	21,-
2016 Lugana Bianco, Weingut Paratello G. Italien, Garda. Feine Fruchtaromen Aprikose, Apfel und Birne Trocken DOP	30,-

Flaschenweine Rosé 0,75l G

€

2016 Cuvee Flamant Rose, Domaine des Planes Frankreich Provence. Cuvee aus Grenache, Cinsault und Syrah Trocken ACPC	21,-
2016 Zweigelt Rose, Weingut Salzl Österreich, Burgenland, Illmitz. Zartrosa, schöne Würze Trocken QUW	20,-
2017 Schilcher, Weinhof Zitz	20,-

Österreich, Südsteiermark. Fruchtig, spritzig, mit feinen Apfelaromen
QUW

1/8

3,50

Flaschenweine Rot 0,75l G

€

2017 Fleckvieh, Weingut Uli Metzger
Deutschland, Grünstadt-Asselheim, Pfalz. Rotwein Cuvee
Leicht, Trocken 22,-

2016 Zweigelt, Weingut Salzl
Österreich, Burgenland, Illmitz. Duft nach Kirschen, rund harmonisch
Trocken QUW 24,-

2016 Peppoli Chianti Classico
Italien, Toscana. Marchesi Antinori. Würzig, kräftig
Trocken DOCG 35,-

2014 Regolo Ripasso Rosso Veronese, Weingut Sartori
Italien, Venetien. Vinifiziert wie ein Amarone, feine Aromen
Trocken IGT 28,-

2016 Syrah, Weingut Cusumano
Italien, Sizilien. Voll und nachhaltig, leicht süße Tannine
Trocken IGT 1/8 20,-
3,80

2013 Rioja Reserva, Marques de Murrieta
Spanien, Rioja, Logrono. „Schlicht brilliant“
Trocken 39,-

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