



Speisekarte



**Hier findest Du nicht nur Speisen und Getränke,
sondern Augenblicke voller Geschmack und Freude.**



Gedeck

Braune Butter * Aufstrich * Roggenmischbrot [4]

Braune Butter * Aufstrich * Roggenmischbrot * Schinkenspeck [5]

Vorspeisen

Hauer's Vorspeisenvariation

Schinkenspeck * Aufstriche * Chutney [11]

Cremiger Hummus

Gegrilltes Gemüse * Focaccia * Olivenöl [11]

Rindercarpaccio

Feines Rindfleisch * Rucola * Sonnenblumenkerne

Parmesan * Olivenöl * Kräuterbaguette [14]

Suppe

Kräftige Rindssuppe

Leberknödel [5]

Frittaten [5]

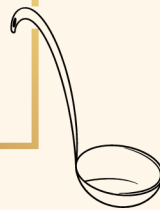
Mostschaumsuppe

Hausbrotcroûtons [6,50]



Unsere Vorspeisen sind auch
glutenfrei möglich.

Wir haben auch glutenfreie
Suppennudeln für dich.



Schweine- und Rindfleisch beziehen wir
direkt aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft.
Natürlich, regional und nachhaltig – für echten Genuss.



Hauptspeisen

Schweinsbraten im Dörrobstsaff'l

Serviettenschnitten * Speckkraut * glasierte Karotten [20]

Ausgelöste Backhendlstreifen

Erdäpfel-Vogerl-Salat * Preiselbeeren [19]

Lachsforelle mit Quitten-Senf-Kaviar-Guss

Selleriepüree * gebratene Pilze [26]

Gebackenes Surschnitzel

Petersilienkartoffeln * Preiselbeeren [18]

Rosa gebratenes Rumpsteak

Getrüffelttes Erdäpfelpüree * gerösteter Karfiol * Jus [34]

Mostviertler Schafkäsetaschen in Kürbiskernbrösel

Petersilienkartoffeln * Schnittlauchsauce * glasierte Karotten [19]

Pulled Jack Burger

Jackfruit * BBQ Sauce * Cole Slaw * Rotkraut * Zwiebel
Pommes frites * Haussauce * hausgemachtes Chutney [18]

Kinderschnitzel vom Schwein

Pommes frites * Ketchup * Überraschung [11]

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Beilagen

Portion Pommes frites [4]

Chili Cheese Fritten [8]

Gemischter Salatteller [5]

Portion Kartoffelsalat [5]

Gemischte Jause

Hauerjause

Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten
Käse * Aufstriche [12]



Speck- & Rohschinkenplatte

Bauchspeck * Schinkenspeck
Rosmarinschinken * Rinderschinken
Chutney * Brat'lfett'n [14,50]

Saure Platte

Extrawurst * Haussulz * Rindfleisch [12]

Saure Wurst [11]

Saures Rindfleisch [13]

Alle sauren Gerichte werden mit unserem Kletzenbirnenessig mariniert.

Mostbaronjause

Für zwei oder mehrere Personen

Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten * Käse
Aufstriche * Gemüse [pro Person 14]



Wir verrechnen pauschal pro Person 1,50 für unser hausgemachtes Brot.

bunt & trendig

Vegetarischer Aufstrichteller

Aufstriche * Chutney * Gemüse * Butter [10]

Gemüsewrap 🌿

Gemüse * Hülsenfrüchte * Balsamico glace * Chutney [11]

Käseteller

Schnittkäse * Weichkäse * Aufstriche [13]

klein & fein

Kleiner Jausenteller

BIO-Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten

Käse * Aufstriche [10]

Kinderjause

Extrawurst * Käse * Kräuteraufstrich

Überraschung [9]

Surbratenbrot [7]

Brat'lfett'nbrod [5]

Liptauerbrod [5]

Unser Service informiert dich gerne über allergene Stoffe, die in den Speisen enthalten sind.

Aus unserer eigenen Produktion

BIO Schweinefleisch * BIO Rindfleisch

BIO-Wurstwaren

BIO Rapsöl * BIO Sonnenblumenöl * Kletzenbirnenessig

Aufstriche * BIO Pasteten * BIO Schmalzvariationen

BIO - Bauernbrod

Kräutersalz * Pesto * Chutney * Marmeladen * Quitten-Senfkeviar

Sauergemüse * Kräuter * Gemüse nach Saison

Edelbrände * Likör

Desserts

Schoko-Lava-Kuchen

Cassiseis [9]

Waldbeer-Topfen-Szomlauernockerl

Beerenragout * Hippenchip [7]

Eispalatschinke

Vanilleeis * Schokosauce * Mandelsplitter * Obers [9]

Zum süßen Schluss – ein Lächeln für den Gaumen.

Hausgemachte Mehlspeisen

1 Stk. Kardinalschnitte

Mit Obers gefüllt [4,20]

2 Stk. Patriciakipferl

Nussbaiser * Parisercreme [4,20]

3 Stk. Schaumrollen [4,20]

**Täglich frisch
und hausgemacht,
Mehlspeisen nach Saison
und Laune.**

**Gerne informiert dich
unser Team über
die aktuellen
Köstlichkeiten.**