

Kleines Haus

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Grießnockerl

€ 5,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit hausgemachtem Pesto, Parmesan-Schnitzer und Rucola

€ 13,70

Tartar vom irischen Rind ca. 100 g

pikant angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Essiggurken, Senf und Eidotter dazu Toast und Butter

€ 16,50

Knoblauchbaguette

€ 3,90

Hauptgerichte

Wiener Art Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes

Groß € 17,50 / Klein € 13,50

Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute
mit Gemüse und Pommes

€ 22,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Groß € 24,50 / Klein € 18,50

Jägerschnitzel vom Schwein oder von der Pute (paniert)
auf Champignon-Rahm-Sauce mit hausgemachten
Eierspätzle und Preiselbeeren

Groß € 21,50 / Klein € 16,50

Grillteller „kleines Haus“- dreierlei Filets vom Schwein,
Pute und Rind

mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter

€ 23,90

Gebratene Schweinemedallions

mit Kartoffeltaschen (Frischkäsefüllung) dazu Bratensauce und Blattspinat

€ 23,50

Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Groß € 18,90 / Klein € 15,90

Rinderschmorbraten

mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse

Groß € 21,50 / Klein € 16,90

Spare-Ribs

mit Crispers-Kartoffeln dazu BBQ-Sauce, Sauerrahmdip und Farmersalat

€ 22,50

Steaks vom irischen Rind

Irish Beef Filet

ca. 150g Rohgewicht	€ 29,50
ca. 200g Rohgewicht	€ 37,50
ca. 300g Rohgewicht	€ 43,50

Serviert jeweils mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce/Rotweinsauce sowie mit 2 Beilagen ihrer Wahl: Pommes, Gemüse, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Crispers-Kartoffeln oder kl. Salat

Zwiebelrostbraten von der irischen Rinderlende

ca.220g Rohgewicht

auf Bratensauce mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel

€ 32,50



Burger

Bacon Burger 100% Beef

Burgersauce, Bacon, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken dazu Crispers-Kartoffeln und Salsa Dip

€ 15,90

Cheeseburger 100% Beef

Burgersauce, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Cheddar-Käse dazu Crispers-Kartoffeln und Salsa Dip

€ 15,20

Crispy Chickenburger

Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken dazu Crispers-Kartoffeln, Mango-Sauce und Salsa Dip

€ 16,90

Vegetarische Burger

Burgersauce, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Avocado dazu Crispers-Kartoffeln und Salsa Dip

€ 14,90

Beef 150g € 7,90

Bacon € 1,90

Cheddar-Käse € 1,50



Aus Fluss und Meer – Fisch

Gebackenes Seelachsfilet

mit hausgemachter Remouladen Sauce dazu Kartoffelsalat

Groß € 22,90 / Klein € 15,90

Gebratenes Zanderfilet

auf feiner Zitronen-Sahnesauce dazu Petersilienkartoffeln und
saisonales Gemüse

Groß € 25,90 / Klein € 16,90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachtes Gemüsecurry

mit Basmatireis – vegan

€ 15,90

Ofenkartoffel auf Salatnest

mit Sauerrahmdip, Julienne-Gemüse und gebratenen Champignons

€ 15,50

Hausgemachte Käsespätzle,

mit Röstzwiebel

Groß € 14,90/ Klein € 10,90

Gemüsestrudel

mit feiner Kräutersauce dazu kleiner Salat

€ 16,90

Salate - bunt und knackig

Kleiner Beilagen Salat der Saison

mit Hausdressing

€ 4,70

Kleiner Gurkensalat / Krautsalat / Farmersalat

€ 4,70

Großer Bunter Salatteller der Saison

mit Croutons und Hausdressing dazu Baguette

€ 11,90

Zu unserem großen Salatteller servieren wir gerne

Rinderstreifen ca.100g

€ 6,90

Putenstreifen ca.100g

€ 6,50

4 Stk. Gebratene Riesengambas

€ 7,90

Dessert

Lava Cake – zwei Schokoküchlein

mit flüssigem Kern auf Obstspiegel mit marinierten Sauerkirschen

und 1 Kugel Vanilleeis

€ 11,50

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

€ 10,90

Extras

Extrabeilage

Pommes, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Reis, Kartoffelsalat, Spätzle, Gemüse

€ 4,90

Portion Sauce extra

Champignon-Rahm-Sauce, Pfeffersauce, Rotweinsauce

€ 2,70

Portion Preiselbeeren

€ 1,70

Portion Baguette / Toastbrot

€ 1,80

Portion Ketchup/Mayonnaise

€ 1,10

Verpackung

€ 1,00

BROTZEIT

- Täglich ab 15:00 Uhr -

Klassische Brotzeiten

- **Bayrischer Wurstsalat** dazu Bauernbrot € 9,20
- **Schweizer Wurstsalat** mit Käse und Bauernbrot € 9,60

Brotzeit Spezialitäten

- **Obazda**, serviert mit Zwiebelringen, dazu frische Breze und Bauernbrot € 9,60
- **Kalter Schweinebraten**, traditionell garniert mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Radieschen, Meerrettich und Brot €11,90

Brotzeitbrettl

- „kleines Haus Brotzeit“
für 1 Person / 2 Personen €14,90 / €27,90

Reichhaltig angerichtet mit regionalen Schmankerln

Kalter Schweinebraten, Obatzda, Emmentaler, Salami, gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken, Pfefferbeißer, Wurstsalat und Griebenschmalz mit Breze und Bauernbrot

- **Speckbrettl**
für 1 Person / 2 Personen €14,50 / €27,50

Auswahl an feinen Schinken- und Spezialsorten

Schwarzwälder Schinken, Südtiroler Speck, gekochter Schinken, Geräucherter Bauernschinken, Pfefferbeißer, Meerrettich, Senf, Butter mit Bauernbrot und Breze

- **Breze** € 1,50
- **Bauernbrot (3 Scheiben)** € 1,80

Kleines Haus



Aperitif

Martini Bianco	5 cl	€ 4,90
Campari Soda / Orange ⁴	0,2 l	€ 6,90
Sanbitter ⁴ Weißwein	0,2 l	€ 6,20
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,90
Hugo (Saisonbedingt)	0,2 l	€ 6,70
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 6,90
Sanbitter ⁴ Soda / Orange	0,2 l	€ 5,10

Warme Getränke

Espresso – Dinzler Il Gustoso	€ 2,90
Espresso - doppelt -	€ 3,90
Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso Macchiato - doppelt -	€ 4,00
Espresso Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,10
Tasse Café Crema – Dinzler Klassik	€ 2,70
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 2,70
Haferl Kaffee	€ 3,70
Milchkaffee	€ 3,90
Tasse Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,90
Haferl Dinzler Schoko-Paul	€ 3,40
Glas Tee – Diverse Sorten	€ 2,60

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	€ 3,00
Tafelwasser	0,5 l	€ 3,90
Adelholzener Classic / Still	0,25 l	€ 3,90
Adelholzener Classic / Still	0,5 l	€ 5,10
Hofmühl Zitronenlimonade	0,2 l	€ 3,90
Hofmühl Zitronenlimonade	0,4 l	€ 4,50
Hofmühl Cola-Mix ⁶	0,2 l	€ 3,90
Hofmühl Cola-Mix ⁶	0,4 l	€ 4,50
Coca-Cola / Coca Cola Zero ^{4,6,1}	0,33 l	€ 4,60
Bluna Orangenlimonade	0,2 l	€ 3,90
Schweppes – Wild Berry ⁵	0,2 l	€ 3,90

Säfte

Apfelsaft ^{7,8}	0,2 l	€ 4,40
Orangensaft ⁴	0,2 l	€ 4,40
Sauerkirschsafft	0,2 l	€ 4,40
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 4,40
Maracujasaft	0,2 l	€ 4,40
Rhabarber	0,2 l	€ 4,50
Alle Säfte pur	0,4 l	€ 5,30
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	€ 3,90
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	€ 4,80

Bierspezialitäten - Brauerei Hofmühl

Vom Fass

Pils	0,3 l	€ 4,20
Helles	0,3 l	€ 3,80
Helles	0,5 l	€ 4,40
Weißbier	0,3 l	€ 4,00
Weißbier	0,5 l	€ 4,70

Aus der Flasche

Kellerbier	0,5 l	€ 4,40
Helles Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,70
Weißbier Leicht	0,5 l	€ 4,70
Dunkles Bier	0,5 l	€ 4,40
Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 4,70

Biermixgetränke

Kellerbierradler	0,5 l	€ 4,40
Radler	0,3 l	€ 3,80
Radler	0,5 l	€ 4,40
Ruß	0,3 l	€ 4,00
Ruß	0,5 l	€ 4,70
Cola Weizen ^{4,6}	0,3 l	€ 4,00
Cola Weizen	0,5 l	€ 4,70
Goaß	0,5 l	€ 5,60

Weißweine offen

Grüner Veltliner trocken, Weingut Berger

Kremstal/Österreich, fruchtig, würzig mit Pfeffernote

0,1 l € 4,30

0,2 l € 6,50

0,75 l € 24,90

Grauburgunder trocken, Neef Emmich

Pfalz/Deutschland, Aromen von Zitrusfrüchten und Birnen

0,1 l € 4,70

0,2 l € 6,70

0,75 l € 25,50

Sauvignon Blanc trocken, Alturis

Friaul/Italien, Noten von Stachelbeere und grünem Paprika

0,1 l € 5,10

0,2 l € 7,80

0,75 l € 26,50

Lugana DOC trocken, Tenuta Roveglia

Lombardei/Italien, Anklänge von Aprikose, Apfel und Pfirsich

0,1 l € 5,50

0,2 l € 8,10

0,75 l € 27,50

Cuveé Blanc fruchtig (Riesling, Muskateller), Eberbach-Schäfer

Württemberg/Deutschland, frische gepaart mit Fruchtsüße

0,1 l € 5,10

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,50

Müller-Thurgau halbtrocken, Weingut Strub

Rheinessen/Deutschland, mild und blumig, fruchtiges Aroma

0,1 l € 4,90

0,2 l € 7,20

0,75 l € 25,90

Alle Weine können Sie auch als Flasche bestellen. Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

1. Geschmacksverstärker
6. koffeinhaltig

2. Nitritpökelsalz

7. Antioxidationsmittel

3. Phosphat

8. Vitamin C

4. Farbstoff

9. Süßungsmittel

5. Chininhaltig

10. Sulfide

Rosé Wein offen

Rosé vom Zweigelt trocken, Weingut Berger

Kremstal/Österreich, Nuancen von Kirschen und Waldbeeren

0,1 l € 4,30

0,2 l € 6,50

0,75 l € 25,50

Rotweine offen

Merlot Selección trocken, Bodegas Alconde

Navarra/Spanien, weich und vollmundig mit beeriger Note

0,1 l € 4,50

0,2 l € 6,90

0,75 l € 26,90

Primitivo Centoare trocken, Sampietrana

Apulien/Italien, samtig und kraftvoll, Aromen von Nelken

0,1 l € 5,50

0,2 l € 7,90

0,75 l € 27,90

Zweigelt Ried Haid trocken, Weingut Berger

Berger/Kremstal, saftig und elegant, Duft von Sauerkirschen

0,1 l € 5,60

0,2 l € 8,10

0,75 l € 28,90

Weinscharle

Weiß oder Rot

0,2 l € 4,90

0,5 l € 7,90

Alle Weine können Sie auch als Flasche bestellen. Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

1. Geschmacksverstärker
6. koffeinhaltig

2. Nitritpökelsalz

7. Antioxidationsmittel

3. Phosphat

8. Vitamin C

4. Farbstoff

9. Süßungsmittel

5. Chininhaltig

10. Sulfide

Hochprozentiges

Pircher Williams Birnenbrand	2 cl	€ 4,60
Sambuca Molinari	2 cl	€ 4,70
Hennessy V.S.O.P. Cognac	2 cl	€ 5,60
Nonino Grappa Lo Chardonnay	2 cl	€ 5,10
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 5,10
Ramazzotti ⁴	2 cl	€ 5,10
Jägermeister ⁴	2 cl	€ 5,10
Jack Daniels Black Label Whisky ⁴	2 cl	€ 5,90
Chivas Regal 12 years old blended Scotch Whisky ⁴	2 cl	€ 6,60

Edelbrand - fassgelagert

Fassbind Vieille Abricot Les Vieilles Barriques	2 cl	€ 6,50
Fassbind Vieille Framboise Les Vieilles Barriques	2 cl	€ 6,50
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	€ 5,90
Prinz Alte Haus Zwetschge	2 cl	€ 5,90

Prosecco

Casa Bianca Prosecco Brut Vino Spumante DOC Treviso

Glas Prosecco	0,1 l	€ 6,50
Flasche Prosecco	0,7 l	€ 37,00

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich an
unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Feier jeglicher Art.
Für Fragen stehen wir ihnen selbstverständlich zur Verfügung.