

## **UNSEREN GÄSTEN EIN HERZLICHES „GRÜSS GOTT“**

*Die Wirtsleute Josef und Nicole Cagitz führen dieses traditionelle Gasthaus als Familienbetrieb mit bodenständiger, regionaler Küche. Mit viel Liebe haben sie ein Gasthaus geschaffen das durch ehrliche Gastlichkeit, persönliche und familiäre Atmosphäre sowie gepflegte Qualität ausgezeichnet. Größten Wert legt die Küchenchefin auf saisonale Produkte der umliegenden Bauern um ihnen frischeste Qualität garantieren zu können.*

### UNSERE LIEFERANTEN

*Saibling/ Karpfen  
Schwein/ Kalb/ Rind  
Schwein  
Rindfleisch  
Hendl/ Pute  
Milch/ Milchprodukte  
Eier  
Kartoffel  
Spargel  
Gemüse, Salat*

*Fischerei Taschner, Weißkirchen  
Fleischhauerei Weiß, Hörsching  
Fleischhauerei Steiner, Marchtrenk  
Pacher, Spital/ Phyrn (Mutterkubhaltung)  
Wech, St. Andrä/ Lavanttal  
aus Österreich mit AMA Gütesiegel  
Langfischerhof, Rutzing  
Buschmüllerhof, Rutzing  
Stöttingerhof, Rusling  
Neulingerhof, Hörsching*

*Gebäck  
Brot  
Kernöl  
Schnaps*

*Bäckerei Resch & frisch, Wels  
Bäckerei Bauer, Marchtrenk  
Steinhausergut, Oftering  
Musil, Alkoven  
Haidingerhof, Kappern  
Höhlhubmerhof, Rutzing  
Gesslhof, St. Marienkirchen/ Polsenz  
Stockingerhof, Gunskirchen*

*Most  
Apfelsaft*



AMA-Lizenznummer 101 470



---

## APERITIF

---

1/16 l Sherry "Sandeman Don Fino"	3,20
1/16 l Portwein "Sandeman Ruby Porto"	3,20
0,1 l Birnencider vom Hirschvogel	3,20
0,25 l Hugo	3,50
0,25 l Schillerol	3,50

---

## VORSPEISEN

---

<i>SULZ VOM HEIMISCHEM REH</i>	<i>C/L</i>
<i>mit Wildkräuterpesto</i>	7,80
<i>BEEF TARTAR</i>	<i>C</i>
<i>mit Birnen Kürbis Salsa und gebackenem Ei</i>	9,80
<i>DUETT VON RÄUCHERLACHS UND FORELLENFILET</i>	<i>D/G/M</i>
<i>mit Preiselbeerobers und Gurken Dillragout</i>	8,70

---

## SUPPEN

---

<i>RINDSUPPE mit Frittaten</i>	<i>A/C/G/L</i>	
<i>oder Leberknödel</i>	<i>A/C/G/L</i>	3,40
<i>KNOBLAUCHCREMESUPPE</i>	<i>A/G/L</i>	3,80

---

## HAUPTSPEISEN

---

<i>SAIBLING NATUR GEBRATEN</i> <i>mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/D/G/L/M</i> <b>13,40</b>
<i>FILET VOM ZANDER</i> <i>auf Rieslingschaum</i> <i>mit mediterranem Gemüse Erdäpfelgröstl</i>	<i>A/C/D/G/L/M</i> <b>15,40</b>
<i>GEBACKENER KARPEN</i> <i>mit Erdäpfel / Erdäpfel Rettichsalat</i>	<i>A/D/L/M</i> <b>11,60</b>
<i>CORDON BLEU von der Pute</i> <i>mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>11,80</b>
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein</i> <i>mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>10,90</b>
<i>CEVAPCICI</i> <i>mit Pommes frites und Salat</i>	<i>A/G/L/M</i> <b>8,60</b>
<i>BACKHENDL</i> <i>mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>11,40</b>
<i>SCHWEINSBRAT'L</i> <i>mit Semmelknödel / Krautsalat</i>	<i>A/C/G</i> <b>10,70</b>
<i>GEFÜLLTE KALBSBRUST</i> <i>mit Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>12,60</b>
<i>KALBSBRATEN</i> <i>mit Reis / Erdäpfel / Salat</i>	<i>A/C/G/L/M</i> <b>14,40</b>

---

## Rindfleischwochen 2018

---

### **Rindfleisch vom Pacherhof aus Spital/Pyhrn Mutterkuhhaltung**

#### **VORSPEISEN**

<b>Beef Tartar</b> mit gebackenem Ei / Birnen Kürbis Salsa	9,80
<b>Roastbeef</b> mit Schwarzwurzelvinaigrette	9,20
<b>Carpaccio vom Rindsfilet</b> mit Parmesan / Olivenöl / Ruccola	10,80

#### **HAUPTSPEISEN**

<b>Rindsfiletsteak (250g)</b> mit gefülltem Ofenkartoffel / Grillgemüse	24,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der rosa gebratenen Beiried mit Schupfnudeln / Speckfisoln	17,50
<b>Gekochtes Rindfleisch (weißes Scherzl)</b> mit Schnittlauchsauce/ Apfelkren/ Spinat dazu Rösterdäpfel	13,40
<b>Geschmortes Schulterscherzl</b> mit Spätzle / Wurzelgemüse	12,50
<b>Blattsalat</b> mit gebratenen Beiriedstreifen Sesam/ Chiliöl/ Mangoessig	10,80
<b>Rindgulasch</b> mit Spätzle	8,20
<b>Beuschl</b> mit Semmelknödel	7,20
<u>Auf Vorbestellung</u>	
<b>Chateaubriand</b>	58,--
<b>Tomahawk Steak 1,4 kg (2 Personen)</b> mit Ofenkartoffel und Grillgemüse	62,--

---

## VEGETARISCHES

---

<i>GNOCCHI</i>	<i>A</i>	
<i>mit Tomaten/Parmesan/Olivenöl/Ruccola</i>		8,20
<i>GEBACKENER EMMENTALER</i>	<i>A/C/G/L/M</i>	
<i>mit Sc. Tartar/Erdäpfel/Salat</i>		8,60
<i>GEMÜSELAIBCHEN</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Kräuterdip/Erdäpfel/Blattsalat</i>		8,90

---

## SALATIGES

---

<i>BLATTSALAT mit gegrillten Beiriedstreifen</i>	<i>A/G</i>	
<i>Sesam / Chiliöl / Mangoessig</i>		10,80
<i>STEIRISCHER HENDLSALAT</i>	<i>A/C/G</i>	8,80
<i>BLATTSALAT mit gegrillten Putenstreifen</i>	<i>G</i>	8,40

---

## DESSERTS

---

<i>KARDAMOMPARFAIT mit Marillen Mangomousse</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>und Schokocrumbles</i>		6,50
<i>SCHOKOLADE NUSS PALATSCHINKE</i>	<i>A/C/G/H</i>	
<i>mit Vanilleeis</i>		5,50
<i>TOPFENNOCKERL</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Hollerröster</i>		5,60
<i>GEBACKENE APFELRADL</i>	<i>A/C/G</i>	
<i>mit Zimteis</i>		5,60
<i>MOHR IM HEMD</i>	<i>A/G/H</i>	
<i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>		4,80
<i>PALATSCHINKEN (2 Stk.)</i>	<i>A/C/G/H</i>	
<i>mit Marillen-, Preiselbeer- oder Rumtopfmarmelade</i>		4,80
<i>EISPALATSCHINKE</i>	<i>A/C/G</i>	5,20
<i>KARDINALSCHNITTE</i>	<i>A/C/G</i>	3,20
<i>BESOFFENER KAPUZINER</i>	<i>A/C/G/H/O</i>	3,--