

## **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.*

*Wir kochen mit Natursalz!*

**Küche von 11 – 14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr**

### UNSERE LIEFERANTEN

*Saibling/ Karpfen  
Karpfenfilet  
Schwein/ Kalb/ Rind  
Schwein  
Rindfleisch  
Wild*

*Hendl/ Pute  
Milch/ Milchprodukte  
Eier  
Kartoffel  
Spargel  
Gemüse, Salat*

*Natursalz  
Gebäck  
Brot  
Kernöl  
Schnaps*

*Most / Apfelsaft*

*Fischerei Taschner, Schleißheim  
Fischerei Haas, Schiedlberg  
Fleischhauerei Weiß, Hörsching  
Fleischhauerei Steiner, Marchtrenk  
Biohof Pacher, Spital/ Phyrn (Mutterkuhhaltung)  
Jagdgenossenschaften Steinhaus/ Molln/ Sipachzell  
Hörsching/ Traun  
Wech, St. Andrä/ Lavanttal  
aus Österreich mit AMA Gütesiegel  
Hochleitner Gunskirchen  
Buschmüllerhof, Rutzling  
Stöttingerhof, Rafling  
Neulingerhof, Hörsching*

*Salzkontor, St. Wolfgang  
Bäckerei Resch & frisch, Wels  
Bäckerei Bauer, Marchtrenk  
Steinhausergut, Oftering  
Reisetbauer, Axberg  
Rohrhuber, Wilhering  
Höhlhubmerhof, Rutzling  
Stockingerhof, Gunskirchen*



AMA-Lizenznummer 101 470



---

## *APERITIF*

---

<i>0,1 l Prosecco Canella</i>	<i>3,40</i>
<i>0,1 l Birnencider vom Hirschvogel</i>	<i>3,20</i>
<i>0,25 l Barita</i>	<i>4,--</i>
<i>0,25l Aperol Sprizz</i>	<i>4,40</i>
<i>0,25 l Lillet Berry</i>	<i>4,90</i>
<i>0,25 l Hugo</i>	<i>4,--</i>
<i>0,25 l Schilerol</i>	<i>4,--</i>

---

## *VORSPEISEN*

---

<i>BIOSCIUTTO vom Kirchstettner Wiesenschwein mit Birne / Österkron</i>	<i>12,--</i>
<i>GEGRILLTER SCHAFKÄSE im Speckmantel mit Zucchini / Tomaten</i>	<i>9,--</i>
<i>BEEF TATAR mit gebackenem Ei / Spargelsalat</i>	<i>13,--</i>
<i>CARPACCIO VOM RINDSFILET mit Olivenöl / Ruccola / Parmesan</i>	<i>13,--</i>

---

## *SUPPEN*

---

<i>RINDSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel</i>	<i>4,--</i>
<i>SPARGELCREMESUPPE</i>	<i>5,--</i>

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen!*

---

## HAUPTSPEISEN

---

### ZWIEBELROSTBRATEN

*von der rosa gebratenen Beiried  
mit Schupfnudeln / Speckfisolen*

19,--

### SAIBLING NATUR GEBRATEN (im Ganzen)

*mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat*

15,--

### CORDON BLEU

*von der Pute  
mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat*

14,--

### WIENER SCHNITZEL

*vom Schwein  
mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat*

13,--

### BACKHENDL

*mit Erdäpfel / Salat*

14,--

### GRILLTELLER

*mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat*

15,--

### GEFÜLLTE KALBSBRUST

*mit Erdäpfel / Salat*

15,--

### SCHWEINSBRATEN

*mit Semmelknödel / Krautsalat*

13,--

---

## Spargelwochen 2022

---

### **Bio Spargel vom Spargelhof Stöttinger in Rufling**

#### **VORSPEISEN**

<b>Gebackener Spargel</b> <i>auf Blattsalat mit Sc. Tartar</i>	10,--
<b>Beef Tartar</b> <i>mit Spargelsalat / gebackenem Ei</i>	13,--
<b>Spargelcremesuppe</b>	5,--

#### **HAUPTSPEISEN**

<b>Frischer Ruflinger Spargel</b> <i>mit Tomatensauce / Biosciutto / Erdäpfel / Parmesan</i>	16,--
<b>Putensteak „Princess“</b> <i>mit frischen Spargel, Schinken und Käse überbacken dazu Erdäpfel</i>	15,--
<b>Bärlauchrisotto</b> <i>mit gebackenem Spargel</i>	12,--
<b>Filet vom Zander</b> <i>mit Proseccoschaum / Erdäpfel / frischer Spargel</i>	18,--
<b>Gnocchi</b> <i>mit brauner Butter / frischem Spargel / Tomaten / Parmesan</i>	12,--
<b>Gebackene Spargelpalatschinke</b> <i>gefüllt mit Käse und frischem Spargel dazu Knoblauchsauce und Erdäpfel</i>	13,--

---

## VEGETARISCHES

---

<i>ZUCCHINI ERDÄPFEL TASCHERL</i> <i>mit brauner Butter/Parmesan/Rucola/Tomaten</i>	11,--
<i>BÄRLAUCHRISOTTO</i> <i>mit gebackenem Spargel</i>	12,--
<i>GEBACKENER EMMENTALER</i> <i>mit Sc. Tartar / Erdäpfel / Salat</i>	10,--
<i>GEMÜSELAIBCHEN</i> <i>mit Kräuterdip / Erdäpfel</i>	9,--

---

## SALATIGES

---

<i>BLATTSALAT mit gegrillten Beiriedstreifen</i> <i>Chiliöl / Mangoessig / Sesam</i>	11,--
<i>STEIRISCHER HENDLSALAT</i>	9,--
<i>RUTZINGER BAUERNSALAT</i> <i>mit Grammelknöderl/Speck/Zwiebel/Erdäpfel</i>	10,--