

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 auszeichnet. 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 bis 21 Uhr (Sonntag, 20 Uhr)

UNSERE LIFERANTEN

Karpfen / Saibling	Fischerei Haas, Schiedlberg
Schwein/Kalb/Rind	Fleischhauerei Demtl, Leonding
Schwein	Gourmetfein, Wels / Krösswang, Grießkirchen
Rindfleisch	Biohof Pacher, Spital/Phyrn (Mutterkuhhaltung)
Wild	Jagdgenossenschaften Hörsching/Molln/Marchtrenk/Traun
Hendl/Pute	Wech, St. Andrä/Lavanttal
Milch/Michprodukte	aus Österreich mit AMA Gütesiegel
Eier	Ploier, Rutzling / Hochleitner Gunskirchen
Kartoffel	Buschmüllerhof, Rutzling
Spargel	Stöttingerhof, Rufling
Gemüse, Salat	Neulingerhof, Hörsching Grabmayr, Eferding
Natursalz	Salzkontor, St. Wolfgang
Gebäck	Bäckerei Haubis, Petzenkirchen
Brot	Bäckerei Berger, Pasching
Kernöl	Steinhausergut, Oftering
Schnaps	Rohrhuber, Wilhering Höhlhubmerhof, Rutzling
Most /Apfelsaft	Stockingerhof, Gunskirchen



VORSPEISEN

BEEF TARTAR

mit gebackenem Ei

16 ,--

SCHAFKÄSE CREME BRULEE

mit karamellisierten Rotweinzwiebel

13,--

CARPACCIO VOM RINDSFILET

mit Olivenöl / Parmesan / Rucola

16,--

SUPPEN

RINDSUPPE mit Frittaten
oder Leberknödel

5,50

SPARGELCREMESUPPE

6,50



SPARGELWOCHE 2026

Vorspeisen

GEBACKENER SPARGEL

auf Blattsalat mit Sc. Tartar

15,--

BEEF TARTAR

mit Spargelsalat / gebackenem Ei

16,--

Hauptspeisen

REINANKENFILET

mit Spargelrisotto / mariniertes Spargel

28,--

GEGRILLTE BEIRIEDSCHNITTE

mit frischem Spargel / Sc. Hollandaise / Schupfnudeln

28,--

FRISCHER RUFLINGER SPARGEL

mit brauner Butter / Biosciutto / Erdäpfel / Parmesan

21,--

PUTENSTEAK „PRINCESS“

mit frischem Spargel / Schinken / Käse überbacken
dazu Erdäpfel

21,--

GEBACKENE SPARGELPALATSCHINKE

gefüllt mit frischem Spargel / Käse dazu Knoblauchsauce / Erdäpfel

20,--

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit frischem Spargel / Tomaten / Rucola / Parmesan

16,--

BÄLRAUCHRISOTTO (auf Wunsch auch vegan)

mit gebackenem Spargel

16,--

BÄRLAUCHKNÖDEL

auf Spargelragout

15,--

HAUPTSPEISEN

GRILLTELLER

mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat

20,--

FILET VOM ZANDER

mit Gremolata / mediterranem Gemüse Erdäpfelgröstl

24,--

GEGRILLTER SAIBLING (im Ganzen)

mit Knoblauchsauce / Erdäpfel / Salat

21,--

CORDON BLEU

von der Pute

mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat

19,--

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein

mit Preiselbeeren / Erdäpfel / Salat

18,--

BACKHENDL

mit Erdäpfel / Salat

19,--

GEFÜLLTE KALBSBRUST

mit Erdäpfel / Salat

21,--

SURBRATEN

mit Semmelknödel / Krautsalat

19,--

SCHWEINSBRATEN

mit Semmelknödel / Krautsalat

18,--



VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit frischem Spargel / Tomaten / Rucola / Parmesan

16,--

BÄRLAUCHRISOTTO (auf Wunsch vegan)

mit gebackenem Spargel

16,--

BÄRLAUCH ERDÄPFELTASCHERL

mit brauner Butter / Parmesan / Blattsalat

15,--

BÄRLAUCHKNÖDEL

auf Spargelragout

15,--

GEBACKENER EMMENTALER

mit Sc. Tartar / Erdäpfel / Salat

15,--

GEMÜSELAIBCHEN

mit Kräuterdip / Erdäpfel

14,--

SALATIGES

BLATTSALAT mit gegrillten Beiriedstreifen

Mangoessig / Chiliöl / Sesam

16,--

STEIRISCHER HENDLSALAT

mit Erdäpfel - Blattsalat

13,--

RUTZINGER BAUERNNSALAT

mit Grammelknödel/Speckknödel/Speck/Zwiebel/Erdäpfel

14,--