

Vorspeisen

Semmelknödelcarpaccio b,d,e,m,k2,3

Gebackener Obatzda / Kürbiskernöl / Salat

€ 14,50

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei / Sardellen / geröstetes Brot b,c,d,e,f,i,m,7

€ 17,80

Vitalsalat

Gemischte Blattsalate 7/gerösteten Kernen / Hausdressing / Baguette b,c,d,e,i,m,n,3

mit sautierten Rindstreifen:

€ 16,90

mit gebratenen Pilzen:

€ 14,90

mit Hähnchenstreifen:

€ 14,90

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing b,c,m,n,d,e,i,3

€ 4,50

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe b,c,d,m,7

mit Leberknödel, Markklößchen und Grießnockerl,

oder mit Pfannkuchenstreifen

€ 6,30



Verehrte Gäste,

*wir bitten Sie, Ihr Mobiltelefon hier im Wirt nicht zu benutzen
bzw. auf „lautlos“ zu stellen. Wir danken für Ihre Rücksicht.*

Hauptgänge

Ortner's Schweinefiletpfanderl b,d,m,2,3
mit hausgemachten Spätzle,/Waldpilzsahne /
Karotten-Bohnenbündchen/mit Käse gratiniert ✱
€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb b,d,m,3,2,7
auf unseren Röstkartoffeln **oder** mit Pommes frites/ Preiselbeeren ✱
€ 21,90

Hähnchenbrust Wiener Art b,c,d,e,k,m,n
Kartoffel-Vogelersalat/ Kräutercreme ✱
€ 17,90

Medaillons vom Schweinefilet c,d,k,3,2,,
Rösti / Minigemüse / Grüne Pfefferkornsoße ✱
€ 21,90

Zwiebelrostbraten vom Black Angus – Rinderrücken c,d,k,3,2,1
auf unseren Röstkartoffeln /Röstzwiebeln
€ 22,90

Sehr verehrte Gäste,

wir weisen darauf hin, dass Sie alle mit dem Symbol ✱ gekennzeichneten
„Wirt'z Klassiker“ gerne auch in kleineren Portionen erhalten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir hingegen von den restlichen Hauptgängen der
Speisenkarte keine kleinen Portionen anrichten können.
Unsere Röstkartoffeln werden mit Zwiebeln und Speck angeschwenkt.

Das Besondere Stück für Steakliebhaber:

Spezialität vom Black Angus - Rind:

Die Steaks

Rinderrückensteak

(ca. 250 Gramm) € 21,50

Rinderfilet im Speckmantel

(ca. 220 Gramm) € 26,50

F flanksteak

(ca. 250 Gramm) € 24,50

Entrecôte

(ca. 250 Gramm) € 23,50

Beilagen

Steak House Pommes

unsere Röstkartoffeln ^b

Kartoffelwedges

Speckbohnen , b,2,3,

Grillgemüse ^b

Kräuterbaguette . d,b

Je € 4,50

Saucen/Butter

Kräuterbutter ^b

Chilisoße 2,c,k

BBQ- Sauce 1,2

Pfeffersoße c,k,1,2,3

Je € 1,80

**Stellen Sie sich Ihre Beilagen, nach Ihren Wünschen zusammen.
Wenn nicht anders gewünscht, braten wir die Steaks medium.**

Fisch

Bachsaibling auf der Haut gebraten ^{b,d,k,f,m}

Spinat / Gnocchi / Weißweinsauce

€ 28,30

Forellenfilet vom Schwarzfischer Pocking „Müllerin Art“ ^{b,d,i}

Gurken / Kartoffel / Mandeln / Butter

€ 21,50

Zanderfilet gebacken ^{b,d,f,m}

Kartoffel-Gurkensalat / Remouladensoße

€ 27,50

**Wir danken für Ihr Verständnis,
dass wir für Beilagenänderungen, sowie für die Bestellung eines zweiten Tellers
jeweils den Betrag von 1,50 € berechnen**

Vegetarische Gerichte

Kartoffelbaunkerl b,d

Pilze / Lauch / Kirschtomaten / Käsesoße

€ 14,30

Semmelknödel b,d,m,k

Rahmschwammerl / Petersilie / Schmelze

€ 13,60

Desserts

Kaiserschmarr'n mit karamellisierten Nüssen b,d,i,m,

(ca. 20 Minuten Vorfreude)

als Dessert: € 9,50

Portion für zwei: € 16,90

Schwarzwälder Kirsch „mal anders“ b,m,d

Bisquit / Schokoladencrème / Sauerkirschen / Beeren

€ 9,30

Tiramisu b,m,d,k,9

Löffelbisquit / Kaffee / Masarpone

€ 8,70

Lindenhof - Sgroppino k

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl, mit Wodka und Prosecco aufgemixt

€ 6,90



Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

**Beehren Sie uns bald wieder,
wir freuen uns auf Sie!**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Selbstverständlich ist es unseren Hausgästen möglich,
den Rechnungsbetrag auf die Zimmerrechnung buchen zu lassen.
Ferner akzeptieren wir die Zahlung mit EC-Maestro Card,
sowie ab einem Rechnungsbetrag von **20,-€**
die Kreditkarten VISA und MASTERCARD

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen	7	mit Säuerungsmittel(n)
2	mit Konservierungsstoff(en)	8	mit Stabilisator(en)
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker(n)	10	chininhaltig
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel(n)
6	geschwärzt	12	mit Phosphat

Allergenkennzeichnung und Hauptallergene

a	Soja	h	Krebstiere(Krustentiere)
b	Milch	i	Nüsse (Schalenfrüchte)
c	Sellerie	j	Weichtiere (Mollusken)
d	Getreide	k	Schwefeldioxid /Sulphit
e	Senf	l	Lupinen
f	Fische	m	Eier
g	Erdnüsse	n	Sesam

Bitte sprechen Sie uns an, wir sind gerne beratend zur Stelle und geben Auskunft.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass in Wein, Sekt und Spirituosen
Folgende Allergene enthalten sein können: Sulfid, Milch, Eiweiß, Gelantine.