

Vorspeisen

Geflämmter Ziegenkäse^b
Rote Beete Püree / Geschmorter Chicoree
€ 14,50

Geräucherte Forelle (lauwarm)^b
Blumenkohl / Schmortomate / Beurre Blanc
€ 15,20

Tatar vom Rinderfilet
geröstetem Brot ^{b,c,d,e,f,i,m,7}
€ 17,80

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

Kürbiscrèmesuppe^{b,i,}
Kürbiskerne / Kürbiskernöl
€ 7,30

Klare Kartoffelsuppe^c
Sellerie / Karotte / Lauch
€ 7,30



*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

Wildgulasch b,d,m,k,7,3,2
Hausgemachte Eierspätzle / Rosenkohl / Preiselbeeren ✱
€ 19,80

Hähnchenbrust „Wiener Art“ b,c,d,e,k,m,n
Kartoffel-Gurkensalat / Sour Cream ✱
€ 17,90

Medaillons vom Schweinefilet c,d,k,3,2,,1
unsere Röstkartoffeln / 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's 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
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

Je € 4,50

Saucen/Butter

Kräuterbutter^b
Chilibutter
BBQ- Sauce^{1,2}
Pfeffersoße^{c,k,1,2,3}
Chilisoße²

Je € 1,80

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

Fisch

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,^{b,d,k,}
Spinat / Kartoffeln / Weißweinsauce
€ 28,30

Forellenfilet vom Schwarzfischer Pocking „Müllerin Art“^{b,d,i,}
Gurken / Kartoffel / Mandeln / Butter
€ 21,50

**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 / Kirschtomate / Käsesoße

€ 14,30

Kaspressknödel b,d,m,e,k,1

Salatbouquet/ Sauerrahmdip

€ 15,60

Risotto b,k,i

Hokkaidokürbis / Kräuterseitlinge

€13,30

Vitalsalat

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons, Hausdressing b,d,e,i,m,3

mit sautierten Rindstreifen:

€ 16,90

mit gebratenen Pilzen:

€ 14,90

mit Hähnchenstreifen:

€ 14,90

Desserts

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

(ca. 20 Minuten Vorfreude)

als Dessert: € 9,50

Portion für zwei: € 16,90

Bayrisch Crème b,d,m,8

Schokoladencrumble / Beeren Coulis

€ 8,90

Birentraum b,m,d,8,2

Rotweibirne / Birnensorbet / Birnencreme / Birnenschaum

€8,30

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: Sulfit, Milch, Eiweiß, Gelatine.