

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9}	0,2 ltr.	€ 6,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe		€ 5,20
Pfannkuchensuppe		€ 4,50
Süßkartoffel Chili Suppe mit Kokoshaube		€ 7,40

An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein im Raindl serviert mit Semmelknödel und Krautsalat		€ 14,80
--	--	---------

Hauptgerichte

<i>Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i>	€23,40
<i>„Fitness Steak“ Lendensteak vom Angusrind ca. 180gr. mit Kräuterbutterbaguette, dazu gemischter Salat</i>	€19,80
<i>Rib Eye Steak vom Ochsen ca. 300gr. serviert auf dem heißen Stein, dazu Süßkartoffel Pommes und Dip</i>	€28,80
<i>Rinderfiletsteak vom Angusrind ca. 230gr. aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – auf Portwein-Pfeffersoße mit Kartoffelrösti</i>	€29,80
<i>Steakduett vom Rind und Schwein auf Grillgemüse mit Gitterkartoffeln</i>	€19,80
<i>Rehmedaillons auf Preiselbeersoße, dazu hausgemachte Eierspätzle und Speckrosenkohl</i>	€29,80
<i>Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinssoße, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€19,80
<i>Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein gebraten mit Pommes Frites³</i>	€13,40
<i>„Umratshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites³</i>	€17,90
<i>„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>	€18,40

„Umrathshausener Filetpfandl“ vom Schwein auf Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken mit Waldpilzsoße, dazu kleiner Salat	€23,40
Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€19,80
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree	€18,90
Tafelspitz vom Galloway Rind mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Buttergemüse	€17,40
Galloway Burger 200gr. Pattie mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurke und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip	€16,90
Panzerotti mit Steinpilzfüllung, dazu Parmesan, Rucola und Kirschtomaten	€15,80


Aus'm Wasser

Gebratenes Zanderfilet auf Dillsoße mit Petersilienkartoffeln	€18,80
Fangfrischer Saibling aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	€21,50

Knackige Salate der Saison

Kleiner gemischter Salat	€ 4,40
Großer gemischter Salat	€ 5,80
„Fitness-Salat“ mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette	€ 12,40
„Steakfetzen-Salat“ große Salatplatte mit gebratenen Steakfetzen vom Angusrind, dazu Baguette	€ 14,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	 € 11,80
Gebackener Camembert an Salatbouquet mit Preiselbeersahne und Baguette	€ 12,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 11,40
Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 14,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf an Salatbouquet	€ 12,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 8,40
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 9,60
Obazda reich garniert mit Baguette	€ 10,40

für die Kleinen

Rotkäppchen – <i>Port. Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}</i>	€ 3,80
Prinzessin Schmankerl – <i>hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce</i>	€ 5,40
Seppis Gaudi – <i>hausgemachte Nuggets mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}</i>	€ 6,80
Pumuckl – <i>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}</i>	€ 7,40
Balu – <i>Semmel- oder Kartoffelknödel mit Bratensauce</i>	€ 4,80

Was Süßes danach

Schokoladensoufflé <i>mit Bourbon Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,80
Weißbirtiramisu <i>im Glas</i>	€ 5,80
Kleiner Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	€ 8,80
Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,40
„Nussknacker“ <i>(eine Kugel Schokoladeneis, zwei Kugeln Walnusseis mit Sahne und Walnüssen garniert)</i>	€ 6,80
„Heiße Liebe“ <i>mit Bourbon Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 6,80
„Schmuggler Kiste“ <i>(eine Kiste gefüllt mit leckeren Schokoladeneis, Vanilleeis und Smarties)</i>	€ 4,40

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 3 geschwefelt; 4 mit Jodsalz; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig, 8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 10 mit Gerstenmalz; 11 mit Weizenmalz; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,70
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,90
	1 l	€ 7,80
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 3,90
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,90
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,90
	1l	€ 7,80
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,70
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,90
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 3,40
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,50
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,10
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,10
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,10
	1l	€ 8,20
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,10
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 5,60
	1l	€ 11,20
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 11,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 2,90
Siegsdorfer Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,80
	0,75l	€ 5,40
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 2,90
Mezzo Mix ^{6,7}	0,33l	€ 3,20
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 3,20
Coca Cola ^{6,7}	0,33l	€ 3,20
Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,20
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 4,20
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,60



Feinste Biere aus Traunsteins kleinster Brauerei

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 2,90
Enzian	2cl	€ 3,10
Williams mit Birne	2cl	€ 3,10
Marillenschnaps	2cl	€ 3,10
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,10
Himbeergeist	2cl	€ 3,10

Jägermeister	2cl	€ 3,10
Asbach Uralt	2cl	€ 3,10
Ramazotti	2cl	€ 3,60
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 3,10
Hirschkuss	2cl	€ 3,10
Od'l	2cl	€ 3,10



Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel Alte Haselnuss – Alte Zwetschke	2cl	€ 4,10
--	-----	--------

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur – Holzfassenzian – Heidelbeerlikör	2cl	€ 4,60
---	-----	--------

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand Waldhimbeergeist Kräuterlikör Mirabellenwasser	2cl	€ 4,40
---	-----	--------

2cl € 4,40

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,60
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,80
Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,90
Espresso ⁷	€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,10
Espresso doppelt ⁷	€ 3,40
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,90
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,90



Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,90
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,00
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,80
Haferl Tee	€ 3,10
Jagertee	€ 4,80
Tee mit Rum	€ 4,80
Glas Glühwein	€ 4,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,25 l	€ 3,90
Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,5 l	€ 5,40

Bio - Weine

Rosewein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 6,20
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 17,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 7,50
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 21,50

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 7,50
<i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft, etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab</i>	0,75 l	€ 21,50

Roséweine

Trollinger Rose ^o – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 6,20
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 17,80
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ^o Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 6,20
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 23,80



Weißweine

Grüner Veltliner ⁹ Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 5,80
Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz	0,25 l	€ 6,20
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,75 l	€17,80
Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,75 l	€22,50
Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul	0,25 l	€ 6,20
trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€17,80
Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€22,50
Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl	0,25 l	€ 6,20
trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€17,80
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 ⁹ – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€19,80

Rotweine

Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems	0,25 l	€ 6,20
trocken – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	1 l	€23,80
Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 6,20
trocken – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€17,80
Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 6,20
halb trocken – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€17,80
Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€25,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€29,50