

Suppe & Vorspeise

Rindsbouillon

mit Leberknödel 2,90

mit Frittaten 2,50

mit Nudeln 2,50

hausgemachtes Rahmbeuschel 6,90

mit Semmelknödel

hausgemachte Gulaschsuppe 4,90

pikant gewürzt | mit Salzstangerl

Cremiges Tzatziki 5,90

Joghurt | Gurken | Knoblauch | Pizzastangerl

Pasta & Vegetarisch

Taglioline con Gambaretti	10,90
Garnelen Olivenöl Knoblauch Weisswein Kirschtomaten Basilikum	
Hausgemachte Lasagne al Forno	8,90
Tortellini con Carne	8,90
in Sahnesauce überbacken mit Käse	
Gebratener Schafskäse	8,90
Paprika – Tomatengemüse Oliven Pizzastangerl	
Hausgemachte Käsespätzle	8,50
Gouda Röstzwiebeln kleiner Blattsalat	
Überbackene Ofenkartoffel	8,50
Röstgemüse Sauerrahmdip mit Mozzarella überbacken	

Salate

Biermalz – Backhendlsalat 9,90
Hähnchenbrust in Biermalzbröseln gebacken |
gemischter Salatteller | Joghurtdressing

St. Florianer Salatteller 9,90
Gegrillte Putenstreifen | Zitronen-Knoblauchpfeffer |
Blattsalate | Joghurtdressing

Fitness - Salat 8,90
Gebackene Erdäpfel - Frischkäsetascherl | Blattsalate |
Joghurtdressing | Tomaten | Gurken & Karottenstreifen | Walnüsse

Steirischer Bauernsalat 9,90
Gegrillte Schafkäsewürfel im Speckmantel | Erdäpfelcroutons
Blattsalate | steirische Kürbiskerne & Kernöl

Steirisches Kernöl + 1,00

Zu unseren Salaten servieren wir jeweils 1 Gebäck

Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	9,50
von der Pute	10,50
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren kleiner Salatteller	
„Cordon Bleu“ vom Schwein	11,00
von der Pute	12,50
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren kleiner Salatteller	
Innviertler Knödelpfandl	8,90
Je 2 Stück hausgemachte Speck- und Grammelknödel	
Sauerkraut Bratensaft	
Bürgerplatte St. Florian	16,90
Dreierlei Steaks vom Grill – Rind Pute Schwein	
Gemüse Pommes Frites Kräuterbutter	
Zanderfilet vom Grill	14,90
Petersilienkartoffeln Gemüse Tzatziki	
Hausgemachte Berner Würstel	8,50
Pommes Frites kleiner Salatteller	

... aus dem Pfandl

Saftiger Schweinebraten aus dem Ofen	9,90
Stöckelkraut Semmelknödel Erdäpfeln Saft'l	
Rindfleisch im Sud vom „Schardenberger Jungstier“	11,50
Wurzelgemüse Erdäpfelschmarrn Semmelkren	
Leber „Tiroler Art“ vom Schwein	8,90
In Kapern – Zwiebelsauce Speckstreifen Erdäpfel kleiner Salatteller	

für die kleinen Gäste

Grillwürstel „Fred Feuerstein“	5,30	
Pommes Frites Ketchup		
„Disney Schnitzel“	vom Schwein 5,90	von der Pute 6,90
Pommes Frites Ketchup		
Chicken Nuggets		
Pommes Frites Ketchup		5,50
Kinderpizza		
Pizzaschinken & Mais oder Pizzasalami & Mais		5,20

Flammkuchen

Flammkuchen mit Lauch	5,90
Sauerrahm Speck Käse	
Flammkuchen mit Räucherlachs	7,90
Sauerrahm Dill Käse Zitronenscheiben	
Flammkuchen Tomate – Mozzarella	6,90
Sauerrahm Mozzarella Kirschtomaten Basilikumpesto	
Flammkuchen Parma	7,90
Sauerrahm Prosciutto Crudo Rucola Parmesan	

Desserts

Hausgemachte Topfennockerl 4,90

in gerösteten Zimtbröseln | Holunder – Zwetschkenröster

Marillenpalatschinken

Marillenmarmelade | Vanilleeis | Staubzucker

1 Marillenpalatschinken 3,50 | 2 Marillenpalatschinken 5,90

Mohr im Hemd 4,90

Schokosauce | Vanilleeis | Schlagobers

Topfenstrudel | Apfelstrudel 3,90

Schlagobers | Vanilleeis | warm serviert

Jause

Schweizer Wurstsalat	7,50
Essig & Öl Blattsalate Zwiebel Ei Tomate	
Essigwurst	6,30
Essig & Öl Zwiebel Ei Tomate	
Hausgemachte Sülze	6,60
Essig & Öl Zwiebel Ei Tomate	
saures Rindfleisch	9,90
Essig & Öl Zwiebel Ei Tomate	
Steirisches Kernöl	+ 1,00
Innviertler Brettljause	8,90
kalter Schweinsbraten Räucherkarree Käse Aufstrich Essiggurkerl Pfefferoni Senf & Kren	
Zu unseren Jausengerichten servieren wir jeweils 1 Gebäck	
Hausgeräucherte Speckjause	7,90
Karreespeck Kren Gurkerl Pfefferoni Butter 2 Scheiben Hausbrot	

Alle auf unserer Speisekarte ausgewiesenen Beträge sind € Beträge