



FÜR DICH, LIEBER GAST,
SOLL JEDES ESSEN BEI UNS EIN
GESUNDES ERLEBNIS SEIN!

Unser Bauernhof wird seit jeher biologisch geführt.
Stolz sind wir auf unsere Galloway-Rinderzucht,
die uns ein zartes und bekömmliches Rindfleisch liefert.
Die Kartoffeln stammen aus dem Mühlviertel oder aus dem
Lungau, natürlich aus kontrolliertem Anbau.
Wir verwenden kaltgepresste Öle und reine Gärungsessige.

Wir wünschen Euch einen gemütlichen und
netten Abend bei uns!

Renate, Huwi, Caro, Luki & das gesamte Team





SUPPEN

Echte Rindssuppe, Leberknödel oder Frittaten	€ 6,90
A, C, G, L	€ 6,20
Kalte Gurkenschäum Suppe, Rauch Garnelen	€ 8,50
B, G	

VORSPEISEN

Priesteregger Rauchfleischcarpaccio vom Leoganger Rind Gebäck	€ 19,50
A, C, G	
Panzanella, Büffelmozzarella	€ 16,50
A, E, G, H, M	
Knusprige Teigtasche, Thunfisch, Zucchini	
A, D, H, M,	€ 17,50

Österreichischer STÖRKAVIAR

Walter Grill – Salzburger Land, eigene Salzung „Antony“ Creme Fraiche, Knusperbrot	50 g Dose € 135,00
A, D, G	125 g Dose € 335,00



SALATE

Kleiner „Starter Salat“, Knoblauchbrot € 6,20
A, G

Tagliata vom Beiried, Zupfsalat, Rucola, Büffelmozzarella,
Parmigiano, Knoblauchbrot € 22,60
G, A, E, H

Bei folgenden Hauptgerichten servieren wir vorher eine Schüssel voller knackiger Salate mit warmem Knoblauchbrot!

VEGETARISCHE GERICHTE

Herzhafte Pinzgauer Kasnock´n, Röstzwiebeln € 19,50
A, C, G, L

Ofenkartoffel ‚Provance‘ € 18,50
G, M

Vegane Gnocchi, Brokkoli, Pinienkerne € 19,50
A, H,

Bärlauchknödel, Parmesansauce € 20,50
A, C, G, H, E

Zucchini Cordon Bleu, Petersilienkartoffel, Kräuterdip € 22,50
A, C, G, H, E, M

FISCHGERICHTE

Garnelen, Bärlauch & Olio Spaghetti € 29,50
A, C, E, B, G

Warme frisch geräucherte Forelle (ca. 300g),
Räucherforellen-Mousse, Räucherlachs-Tartar,
Preiselbeerobers, Oberskren, Laugengebäck € 25,80
A, D, G



HAUPTGERICHTE

Bei folgenden Hauptgerichte servieren wir vorher eine Schüssel voller knackiger Salate und warmes Knoblauchbrot!

Medium gegrilltes Rinderhüftsteak, Bärlauch-Cornflakes-Kruste,
Gemüse, Mini Erdäpfel € 34,50
A, G, H, E

Gulasch vom Gallowayschlägel oder -schulter,
Butternudeln € 22,00
A, G

Maishendlbrust, Pfefferoni-Schinken-Farce, Bärlauch Risotto € 28,00
G, H, E

Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
vom Kalb € 28,50
vom Schwein € 22,00
A, C, G

Steak vom Beiried (220g)
je nach Vorrat vom Galloway- oder Angusrind,
Portweinsauce, Ofenkartoffel € 36,00
A, G, M

Filetsteak (220g) vom Angusrind, Portweinsauce, Ofenkartoffel € 47,00
C, G, M



UNSERE SPEZIALITÄTEN

auf Vorbestellung

HUT-ESSEN (ab 2 Personen) p. P. € 31,00

Als Vorspeise servieren wir Salat mit Knoblauchbrot.
Der Tatarenhut wird mit 3 Brennern erhitzt, worauf man das Fleisch (Rind vom Beiried – Rumpsteak und vom Schweinerücken) grillt.
In die Hutkrempe kommt eine echte Rindsuppe mit Gemüse Julienne.
Dazu Ofenkartoffeln mit Schnittlauch -, Knoblauch -,
und Barbecue Sauce.

A, C, G, L, M

Nachbestellung Fleischteller gemischt (210g) € 10,50

Nachbestellung Fleischteller nur Rind (210g) € 12,50

RIPPERL-ESSEN p. P. € 21,00

Als Vorspeise gibt es Salat mit Knoblauchbrot.
Und dann servieren wir die besten Ripperl (Spare- Ribs)
„Land auf, Land ab“ mit Ofenkartoffel und Schnittlauchsauce.

M, G, L

Nachbestellung Portion Ripperl € 11,50

OCHSENBRATEN (ab 4 Personen) p. P. € 36,00

Als Vorspeise servieren wir Salat mit Knoblauchbrot.
Zart rosa gebratener Rücken vom Galloway – bzw. Angusrind,
der bei Niedrigtemperatur (ca. 8 Stunden im Ofen) zubereitet wird.
Dazu gibt es Bratkartoffeln und Blaukraut oder Grillgemüse.

G, L



BIO EISSPEZIALITÄTEN vom „Eis Greissler“

Zotter Schokolade	
Topfen - Heidelbeeren	
Butterkeks	
Alpenkaramell	
Buttermilch-Erdbeeren	
Vanille	
3er Variante	€ 5,20
5er Variante	€ 8,60

FÜR UNSERE KLEINEN:

Kindereis 1 Kugel	€ 2,90
Kindereis 2 Kugeln	€ 4,00

Vanilleeis mit warmer Nutella	€ 6,50
-------------------------------	--------

Bananensplit	€ 8,50
--------------	--------

Veganer Eisbecher: Mandel, Pistazien, Dunkle Schoko	€ 5,20
--	--------

UNSERE DESSERT TIPP's

Erdbeer Meringue, Vanille Schaum <small>A, C, G,</small>	€ 11,50
---	---------

Dreierlei-Mousse helle & dunkle Schoko, Erdbeeren <small>G</small>	€ 10,00
--	---------

Vanilleeis, Kürbiskernöl	€ 7,50
--------------------------	--------

Dessertpfandl Topfenockerl, Butter-Zuckerbrösel, Cremeschnittchen, Früchte, beschwipsten Zwetschgen, Vanilleeis, Kürbiskernöl, Himbeermark <small>A, E, G</small>	€ 11,50
--	---------

Kaiserschmarrn, Rosinen, Zwetschkenröster <small>A, C, G</small>	€ 12,50
---	---------

Buchtel, Vanillesauce <small>A, C, G</small>	€ 13,50
---	---------



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limestone Bio Erfrischungsgetränk

Bitter Apple gespritzt	0,30 l	€ 4,20
Passion Fruit gespritzt	0,30 l	€ 4,20
Ginger Beer gespritzt	0,30 l	€ 4,20

Cola Zero	0,33 l	€ 3,50
Flasche Almdudler	0,33 l	€ 3,50
Flasche Mineralwasser	0,33 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,90

Hausgemachte Grapefruit Limo	0,50 l	€ 5,00
Hausgemachte Ginger Limo	0,50 l	€ 5,00
Hausgemachter Eistee Zitrone	0,50 l	€ 5,00
Gespritzter Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,90

Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,30
Cox-Orange Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,00
	0,70 l	€ 8,50

Cox-Orange Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,90

Cola, Sprite, Fanta	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,70

Red Bull	0,25 l	€ 4,90
----------	--------	--------



BIER

Trumer Pils vom Fass	0,20 l € 3,10
	0,30 l € 4,40
	0,50 l € 5,20
Traunsteiner Hefe Weißbier	0,30 l € 4,60
	0,50 l € 5,40
Die Weisse hell	0,50 l € 5,40
Die Weisse dunkel	0,50 l € 5,40
Alkoholfreies Trumer Bier	0,30 l € 4,10
Traunsteiner Hefe alkoholfrei	0,50 l € 5,10



WEINE

ROSÈ BF "der kleine Elefant" Pia Strehn 1/8 l € 5,90



Grüner Veltliner, Leo Müller Ried Neuberg 1/8 l € 5,90

Chardonnay, Bernhard Gschweicher Niederösterreich 1/8 l € 5,90

Riesling Elements, Martin Müller Elements Niederösterreich 1/8 l € 5,90

Sauvignon Blanc, Silly Südsteiermark 1/8 l € 5,90



Thats Amore Cuvée, Pia Strehn Burgenland 1/8 l € 6,00

Cuvée Classic, Scheiblhofer Burgenland 1/8 l € 6,00

Merlot Selektion, Jacky Klein Burgenland 1/8 l € 6,00

Zweigelt, Anton Bauer Niederösterreich 1/8 l € 6,00

APERITIF

Spritzer süß 1/4 l € 4,10

Spritzer Sauer 1/4 l € 3,90

Aperol Spritz mit Wein 1/4 l € 5,70

Aperol Spritz mit Prosecco 1/4 l € 6,20

Hugo (Prosecco / Hollersaft / Minze) 1/4 l € 6,20

Lillet Wild Berry 1/4 l € 5,90

Glas Prosecco € 5,60

Glas Prosecco mit Hollersaft € 5,80

Shiki Miki Rosé Brut € 5,90

Martini € 5,20

Campari Orange € 6,50

Campari Soda € 5,20



EDLE BRÄNDE – 2 cl

Hausbrand / Obstler	€ 3,50
Williams von Pircher	€ 3,80
Marille von Pircher	€ 3,80
Edel.Stoff Zirbe	€ 4,90
Alte Zwetschke von Gölles	€ 5,60
Nusserl / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Blutorange / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Himbeere mit Apfel / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Schoko-Chili Likör / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Bratapfel Likör / von Siegfried Herzog	€ 4,90
Williams / von Siegfried Herzog	€ 4,60
Salzburger Birne / von Siegfried Herzog	€ 4,60



Bitter/ Kräuter/ Liköre– 4 cl

Fernet Branca	€ 4,80
Averna	€ 4,80
Ramazotti	€ 4,80
Amaretto	€ 4,80
Baileys	€ 4,80
Jägermeister Flasche 2 cl	€ 4,00
Chartreuse des Meilleurs Ouvriers	€ 5,20

Tequila – 2 cl

Jose Cuervo Especial Silver	€ 4,20
Jose Cuervo Especial Reposado	€ 4,20

Cognac/Rum/Whisky– 4 cl

A.E. Dor Cognac	€ 8,50
Ron Abuelo 7 Anos Rum/ Panama	€ 8,50
Ron Abuelo 12 Anos Rum/ Panama	€10,50
The Dalmore 12 Single Malt Scotch Whisky	€10,50
The Dalmore 15 Single Malt Scotch Whisky	€14,50
The Dalmore King Alexander III Single Malt Scotch Whisky	€24,50



LONG DRINKS

Gin Tonic	€ 8,50
Gin Tonic Royale / Tanqueray Blackcurrant Royale Gin/	€ 8,50
Gin Tonic Sevilla / Tanqueray Flor De Sevilla Orange Gin/	€ 8,50
Skinny Bitch/Vodka-Soda-Zitronensaft	€ 8,00
Vodka Lemon	€ 8,00
Vodka Bull	€ 8,20
Bacardi Cola	€ 8,20
Havana Cola	€ 8,50
Pampero Cola	€ 8,50
Cuba Libre	€ 8,70
Jack Daniels Cola	€ 8,70
Bulleit Bourbon Cola	€ 8,50
Whisky Bull	€ 8,70
Moscow Mule	€ 9,50
London Mule	€ 9,50
Zirben Mule	€ 9,70
Flying Hirsch	€ 7,90
Caipirinha	€ 10,50
Caipiroska	€ 10,50
Negroni	€ 10,50
Espresso Martini	€ 12,50



ERLESENE OFFENE TEE'S
von Demmer T-Bag

€ 4,20

FRÜCHTE TEE

Aromatisierende Fruchteemischung
T-Bag Waldfrüchte-Cocktail

GRÜNER TEE

T-Bag BIO Green Manjolai

KRÄUTER TEE

T-Bag BIO Vital Oase
T-Bag Ingwer Lemon

SCHWARZER TEE

T-Bag Assam

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Afro Ristretto	€ 2,70
Tasse Afro Espresso	€ 2,90
Tasse Afro Kaffee	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,70
Café Latte	€ 4,40
Heiße Schoko mit Schlagobers	€ 4,00
Affogato	€ 4,50
Caffe Corretto / Espresso mit 1cl Grappa/	€ 4,90



ALLERGENE STOFFE UND IHRE KENNZEICHNUNGEN

Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Produktbeispiele
A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Scharf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse