

VORSPEISEN

Traunsee- Riedlinge mariniert in italienischem
Kräuteressig € 6.50

Reinankenfilet geräuchert mit Oberskren
und Röstbrot € 6.50

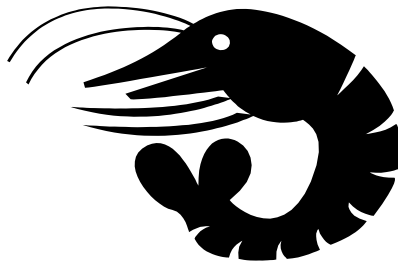
Shrimpscocktail € 6.50

Matjesfilet nach Hausfrauenart € 6.50

Mozzarella mit Tomaten € 5.00

Salatteller vom Büffet (Selbstbedienung)
klein € 3.00
groß € 5.50

Original Traunsee- Stangerlfisch (Riedling) vom Holzkohlengrill
je nach Tagesfang!!!



Dazu empfehlen wir:

Campari Soda oder Orange € 3.30

Hollersekt € 3.30

Sherry halbtrocken € 2.80

Prosecco € 3.30

SUPPEN

<u>Pikante Fischsuppe nach Hausrezept</u>	
<i>klein</i>	€ 3.20
<i>groß</i>	€ 4.20
<u>Feine Krabbensuppe mit Obershäubchen</u>	€ 4.00
<u>Rindsuppe mit Leberknödel</u>	€ 2.20
<u>Rindsuppe mit Grießnockerl</u>	€ 2.20
<u>Rindsuppe mit Frittaten</u>	€ 2.20

BESONDERE SCHMANKERL

<u>Gebratenes Saiblingfilet auf Tomaten- Gemüse- <u>Tagliatelle</u></u>	€ 10.50
<u>Gebratene Filetstreifen von Traunseefischen auf Salat der Saison</u>	€ 7.50
<u>Backhendlsalat mit einem Hauch steirischem Kürbiskernöl</u>	€ 7.00
<u>Bunter Salat mit Thunfisch und Ei</u>	€ 6.80
<u>Pikanter Fischtoast fein garniert</u>	€ 7.00
<u>Meeresfrüchte- Spießchen gegrillt mit Curryreis</u>	€ 10.50
<u>Gebackene Tintenfischringe mit Tsatsiki und Salat vom Büffet</u>	€ 8.80
<u>Pizza „ Frutti di Mare“</u>	€ 7.50
<u>Hauspizza – würzig und pikant</u>	€ 6.50

FISCHGERICHTE

Reinanke aus heimischen Seen

- nach Müllerin Art in Butter gebraten
- am Rost gegrillt (ohne Fett)
- gebraten mit Knoblauch und Kräutern
- paniert „Wiener Art“ (Spezialität der Fischer)
- blau gekocht in feinem Wurzelsud
- gekocht an würziger Zwiebelweinsöße,

dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Büffet € 11.50 / 13.50

Reinanken- Filet

- in Butter gebraten „Müllerin Art“
- gebraten mit Knoblauch und Kräuter
- deftig gebraten mit Speck und Zwiebel
- paniert „Wiener Art“

dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Büffet € 11.50



Traunsee- Riedlinge

- gebraten mit Knoblauch und Kräuter
- gebraten „Müllerin Art“
- paniert (Spezialität der Fischer !!)

dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Büffet € 11.50

Saiblingfilet gebraten mit italienischen Kräutern,
dazu Erdäpfel und Salat vom Büffet

€ 12.00

Hechtfilet in Kräuterbierteig gebacken, dazu
Erdäpfel und Salat vom Büffet

€ 11.50

Zanderfilet in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln,
dazu Erdäpfel und Salat vom Büffet

€ 11.50

Cordon bleu vom Zander mit Basmatireis und
Salat vom Büffet

€ 12.00

Schollenfilet paniert, dazu Erdäpfel und
Salat vom Büffet

€ 8.50

**FRISCHE SAIBLINGE, SEEFORELLEN ODER
AALE NACH TAGESFANG!!!**

EIGENE FISCHEREI !!



FÜR FLEISCHTIGER

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis und Erdäpfeln,
dazu Salat vom Büffet € 8.00

Grillkotelette mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 8.00

Hühnerbrustfilet gegrillt an Natursafterl, dazu duftiger
Basmatireis und buntes Gemüse € 8.00

Hühnerschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Curryreis und Salat vom Büffet € 8.50



KLEINE GERICHTE

Fischstäbchen mit Erdäpfel und Gemüse € 4.70

Hühner- Nuggets mit Reis und Gemüse € 4.70

Grillwürstel (Frankfurter) mit Pommes € 4.70

Wiener Schnitzel klein mit einer Beilage nach Wahl € 4.70

Pommes frites mit Ketchup € 2.10

Minipizza Margherita € 3.30

Hauspizza mini € 4.70

SÜSSER ABSCHLUSS

<u>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</u>	€ 4.00
<u>Palatschinke mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 1Stk.</u>	€ 1.50
<u>Schoko- Nusspalatschinke</u>	€ 2.50
<u>Milchrahmstrudel</u>	€ 4.00
<u>Mohr im Hemd mit Eis</u>	€ 4.00
<u>Eispalatschinke mit Eierlikör</u>	€ 4.70
<u>Eistraum mit heißen Beeren</u>	€ 4.70

KAFFEE UND LIKÖR

<i>Verlängerter</i>	€ 2.00	<i>Cappuccino</i>	€ 2.50
<i>Großer Brauner</i>	€ 2.20	<i>Kleiner Brauner</i>	€ 1.90

Eiskaffee € 3.70

<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2.50
<i>Kaffee Amaretto</i>	€ 4.00
<i>Tee nach Wahl mit Zitrone</i>	€ 1.50
<i>Tee mit Rum</i>	€ 2.50

<i>Weichsellikör 2cl</i>	€ 2.00
<i>Nuss 2cl</i>	€ 2.00
<i>Kletzen 2cl</i>	€ 2.60
<i>Zirbe 2cl</i>	€ 2.60

GETRÄNKEKARTE

<i>0.5l Eggenberger Märzen v. Fass</i>		€2.50
<i>0.3l Eggenberger Märzen v. Fass</i>		€2.10
<i>0,2l Eggenberger Märzen v. Fass</i>		€1.70
<i>0.5l Libero alkoholfrei</i>		€2.60
<i>0.5l Erdinger Hefeweiß</i>		€2.80
<i>0.3l Erdinger Hefeweiß</i>		€2.50
<i>0.5l König Ludwig dunkel</i>		€2.80
<i>0.3l Budweiser original</i>		€2.60
<i>0.5l Radler</i>		€2.80
<i>0.3l Radler</i>		€2.50

<i>Cola, Almdudler</i>	<i>0.3l Fl.</i>	€2.00
<i>Sprite, Fanta</i>	<i>0.3l Fl.</i>	€2.00
<i>Spezi</i>	<i>0.25l</i>	€1.80
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0.3l Fl.</i>	€2.00
<i>Apfel- oder Orangensaft</i>	<i>0.25l</i>	€1.80
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0.2l Fl.</i>	€2.10
<i>Johannisbeer,- Marillen,- oder Erdbeersaft</i>	<i>0.2l Fl.</i>	€2.10
<i>Bitterlemon oder Tonic</i>	<i>0.2l Fl.</i>	€2.10
<i>Ginger Ale</i>	<i>0.2l Fl.</i>	€2.00
<i>Mineralwasser</i>	<i>0.3l Fl.</i>	€1.60
	<i>1.0l Fl.</i>	€3.20
<i>Bauernmost</i>	<i>0.3l</i>	€1.40
	<i>0.5l</i>	€1.60

Erlesene Brände und Schnäpse !!

WEINEMPFEHLUNG

<u>Grüner Veltliner</u> , trocken, mild, WB Polsterer Feuersbrunn	1/8l €1.50
<u>Grüner Veltliner</u> , „Strasser Hasel“ trocken, WB Dolle Strass	1/8l €2.00
<u>Roter Veltliner</u> , trocken, blumig, WB Polsterer Feuersbrunn	1/8l €1.80
<u>Dialog-Cuvee</u> , Komposition aus Chardonnay- Sauvignon Blanc- Pinot Blanc, J&V Reinisch, Tattendorf	1/8l €2.50
<u>Sabathini</u> , leichte Kreation aus Welschriesling u. Sauvignon blanc, der echte Steirer, WB Erwin Sabathi Leutschach	1/8l € 2.50
<u>Welschriesling</u> , trocken, Winzer Kreams	1/8l €1.80
<u>Senftenberger Riesling</u> , trocken, mild, W Kreams	1/8l €2.00
<u>Chardonnay</u> , trocken, harmonisch, WB Dolle Strass	1/8l €2.50
<u>Rivaner „Winzerbraut“</u> , lieblich, Winzer Kreams	1/8l €2.00
<u>Blauer Zweigelt</u> , trocken , vollmundig, Stift Kremsmünster	1/8l €1.80
<u>Portugieser Zweigelt Cuvee</u> , mild, trocken, Winzer Kreams	1/8l €1.50
<u>Edel-Vernatsch</u> , trocken, harmonisch, Südtirol	1/8l €2.00



Das besondere Angebot fuer den
Sommer

1l Veltliner, dazu 1l Mineral
Euro 13.50

1l Portugieser/Zweigelt Cuvee, dazu 1l
Mineral
Euro 13.50



Flaschenweine- weiß

Grüner Veltliner- fruchtbetont mit rassiger Würze,
trocken
Weingut Peter Dolle, Straß, NÖ
€ 13.80

Roter Veltliner- elegant, sehr duftig und frisch,
weicher Abgang, trocken
Weinbau F. Polsterer, Feuersbrunn NÖ
€ 12.80

Welschriesling- Bukett von grünen Äpfeln u. Kräuter
fein fruchtig, trocken
Weingut Otto Riegelnegg, Südsteiermark
€ 17.50

Dialog- Cuvee, Chardonnay- Weißburgunder-
Sauvignon blanc, frisch u. trocken,
Johanneshof Reinisch, Tattendorf
€ 17.50

Kremser Chardonnay- Kabinett, trocken
Der Wein zum Opernball 2004!!
Kremstal
€ 17.50

Sabathini- Welschriesling/ Sauvignon blanc,
leicht, frisch, trendig,
Weingut E. Sabathi, Leutschach, Stmk,
€ 17.50

Riesling- Kabinett- eleganter, erfrischender Wein der
mit Finesse brilliert, trocken
Weingut Lobner, Mannersdorf, Weinviertel
€ 16.00

Chardonnay- feines frisches Bouquet, zart nussiger
Geschmack am Gaumen, trocken
Weingut Peter Dolle, Straß, NÖ
€ 17.50

Flaschenweine rot

Blauer Wildbacher- trockener Bergwein, lebhafte Struktur
Weinbau Fam. Paschek, Arnfels Stmk,
€ 13.80

Small Hill- Pinot Noir/St. Laurent/ Merlot
12 Mon. franz. Eiche, sehr fruchtig
Leo Hillinger, Jois, Bgl.
€ 17.50



ALLE FLASCHENWEINE SIND 0.75l