

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

MOSTVIERTLER GEDECK 5
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE

VORSPEISEN

VEGANE ROTE RÜBENTASCHERL 16
VEGANER RICOTTA.FEIGEN.APFEL.FENCHELSALAT.INGWEREIS

RÄUCHERFORELLE & SCHWARZWURZEL 18
SCHWARZERRADI.SANDDORN

BEEF TARTARE 19
VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES 19
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE 5,9
MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 6,3

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE 8,5
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

PASTINAKENSCHAUMSUPPE 11
GARNELE.NUSS.MISO

FLEISCHLOSE GERICHTE

VEGANE SÜSSERDÄPFEL.GNOCCHI 24
MARONI.GRANATAPFEL.SHITAKE PILZE

ROTE RÜBEN EINKORNRISOTTO 24
GRÜNKOHL.KOHLSPROSSEN.HASELNUSS MISO

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN 26
ROTE RÜBEN EINKORNRISOTTO.HASELNUSS MISO

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET 30
PETERSILIENWURZEL.FENCHEL.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL

Öffnungszeiten: Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
Küche durchgehend von 11- 21 Uhr
Sonntag 9 – 11 Uhr
Frühstück & Frühschoppen
Feiertage variabel

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!



Lieber Gast!
Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!
Ihr Gastgeber *gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL 18,5
PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTeller
VOM SCHWEIN
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 30

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“ 30
GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

UNSERE SCHMANKERL

GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBACKERL 25
2ERLEI VON DER URKAROTTE.GRAMMEL.GRIESSROULADE

TAFELSPITZ VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 30
MIT SEINEN TRADITIONELLEN BEILAGEN

ROSA TRACHE VOM MOSTVIERTLER RINDERFILET 43
WINTER SPARGEL.TROPEA ZWIEBELCREME
KRÄUTERSEITLINGE.ERTDÄPFELBAUMKUCHEN

REHFILET ROSA GEBRATEN 43
VON DEN PETZENKIRCHNER/BERGLANDER WÄLDERN
SALZSELLERIE.KOHLSPROSSEN.VOGELBEEREN.MARONIERDÄPFEL

Silvestermenü
GÄNSELEBER PILZ
QUITTENCONFIT.VOGELKIRSCHEN.BROTTERDE
21er Riesling Kabinett Grobe Gefühle
Weingut Bollig Trübsheim Deutschland
PASTINAKEN.SCHAUMSUPPE
GARNELE.NUSS MISO
PRALINE VOM NEUBRUCKER SAIBLING
KAVIAR.SCHNITTLAUCH
23er Grauburgunder Weingut Gsellmann Andreas Gols
ROSA TRANCHE VOM MOSTVIERTLER RINDERFILET
WINTERSPARGEL.TROPEA ZWIEBELCREME
KRÄUTERSEITLINGE.ERDÄPFELBAUMKUCHEN
14er Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve
Weingut Krutzler Deutsch Schützen
„DESSERT 2026“
HIMBEER.ROSE SEKT ESPUMA
WEISSE SCHOKOLADE.KOKOS.KLEE
MENÜPREIS € 89
OHNE SAIBLINGSPRALINE 79
Menü mit Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd
5 GANG MENÜ – WEINBEGLEITUNG & WASSER € 26
4 GANG MENÜ – WEINBEGLEITUNG & WASSER € 19

PROSIT NEUJAHR

WÜNSCHT IHNEN
FAMILIE MAYRHOFER UND
DAS BÄRENTTEAM

Renate Schaufler – Markus Hofschweiger – Peter
Scherz – Sonja Hintersteiner – Magdalena Mayer
– Elisabeth Fischer – Markus Perger – Fabian
Oberforster - Richard Frühwald – Ilhan Karic
Philip Wippl-Fasching – Lea Klackl – Enisa Karic –
Andrea Handl – Sabine Hofer – Brustbauer Petra
Laszlo Szücs - Vishchak Kornelya