
HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT



Gastfreundschaft wird bei uns großgeschrieben, gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich bei uns im mit frisch zubereiteten Gerichten und auserwählten Getränken verwöhnen.

Petra & Jürgen mit dem  Team wünschen Ihnen schöne Stunden!

APERITIF

Prosecco DOC Treviso Brut „Il Fresco“ Villa Sandi 	0,1		5,90
Villa Sandi Prosecco Rosé Brut Il Fresco Millesimato 	0,1		6,50
Muskatellersekt „NATUREO“  Familia Torres	0,1	<u>Alkoholfrei</u>	5,90
Chandon Garden Spritz 	Schaumwein Orange Rosmarin		7,50
genussWERK Spritz 	Prosecco Traubensaft Soda	<u>Alkoholfrei möglich</u>	7,90
Veneziano 	Prosecco Aperol Soda		7,90
Fruchtiger Aperol Spritz 	Beerenmark Brachetto d'Acqui Aperol Soda		7,90
Rhabarber Spritz 	Prosecco Rhabarbersaft Aperol Soda	<u>Alkoholfrei möglich</u>	7,90
Limoncello Spritz 	Limoncello Prosecco Soda		7,90
Limoncello Tonic 	Limoncello Thomas Henry Tonic Water Zitrone		8,90
La dolce Vita 	Barita Rosenrot Gin Thomas Henry Tonic Water		8,50
Grüntee Yasmin Sparkling	Holunder Hopfen Verjus	<u>Alkoholfrei</u>	6,90
Rooibos Sparkling	Thymian Orangenzeste Verjus	<u>Alkoholfrei</u>	6,90

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Ingwer Spritzer ☐	Weißwein Ginger Beer Soda Limette	Alkoholfrei möglich	6,60
Heidelbeer Spritzer ☐	Weißwein Heidelbeer Likör Soda Heidelbeeren		6,90
„Drive Hugo“	Muskatellersekt Holunder Limette Minze	Alkoholfrei	6,90
Ginger Most ☐	„Spanseder“ Most Ginger Beer Gurke Rosmarin		6,10
Sanbitter	mit Orange	Alkoholfrei	5,40
	mit Soda	Alkoholfrei	5,10
Hausgemachte Limonade			6,10
Verjus ☐		1/8 Alkoholfrei	4,40
	mit Soda	0,3 Alkoholfrei	4,70
	mit Soda	0,5 Alkoholfrei	5,70
Spanseder Apfel-Holunder / Apfel-Aronia / Birne			
	mit Leitungswasser	0,5	4,50
	mit Soda	0,5	5,10




BIERE

Rieder Märzen vom Fass ☐	0,3	4,30
	0,5	4,90
Rieder Naturtrübe vom Fass ☐	0,3	4,50
	0,5	5,10
Rieder Weißbier vom Fass ☐	0,3	4,50
	0,5	5,10
Rieder Weißbier Dunkel oder Alkoholfrei ☐	0,5	5,10
Aper ☐ <small>Gemeinschaftlich gebraut von den Brauereien der Bierregion Innviertel</small>	0,33	4,90
Rieder IPA India Pale Ale ☐	0,33	4,70
Rieder Honig Bier ☐	0,33	4,90

OFFENE WEINE

AUS DER 0,75l Flasche

WEISSWEINE

2022 Grüner Veltliner Federspiel 	1/8	5,70
Weingut Andreas Gattinger, Weißenkirchen / Wachau		
2022 Gemischter Satz 	1/8	5,50
Weingut Ecker-Eckhof, Oberstockstall / Wagram		
2021 Riesling „Alte Reben“ Kremstal DAC 	1/8	6,60
Weingut Proidl, Senftenberg / Kremstal		
2021 Grauburgunder „Straden“ Vulkanland Steiermark DAC 	1/8	7,40
Weingut Krispel, Straden / Vulkanland		
2019 Chardonnay „Alte Reben“ 	1/8	6,80
Weingut Juris, Gols / Neusiedlersee		

ROSÉWEIN

2022 SYRMA Chiaretto di Bardolino DOC 	1/8	5,90
Azienda Agricola Monte Zovo, Caprino Veronese / Italien		

ROTWEINE

2022 Zweigelt „Selection“ Neusiedlersee DAC 	1/8	5,60
Weingut Salzl, Illmitz / Neusiedlersee		
2020 Blaufränkisch Klassik 	1/8	5,70
Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland		
2019 Cuvée „Heideboden“ (ZW/BF/SL) 	1/8	6,80
Weingut Keringer, Mönchhof / Neusiedlersee		
2020 Libertá IGT (ME/CF/CS) 	1/8	7,50
Collazi, Toskana		

[Fragen Sie nach unserer Weinkarte!!!!](#)

GENUSSWERKMENÜ

Matjes vom Reischenböck's Saibling D/E/G/L/O

Apfel | Sauerrahm | Rote Rübe | Kartoffel



Aigner^x Krustentier Bisqué A/B/G/L/O

Garnelen Dim Sum | Bärlauch Ricotta



Bärlauch Tagliolini G/H/L/O

Spargel Creme | Eferdinger Spargel | Sprossen



Ausgelöste „Mattigtaler“ Lammstelze A/C/G/L/O

Reisbällchen | Geräucherte Erbsen Creme | Zuckerschoten | Minze | Speck



Rhabarber A/C/F/G/H/O

Tarte | Vanille | Waldmeister | Limetten | Prosecco

Menü 5 Gänge

84,00

Weinbegleitung 5 Weine 33,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 78,00

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 71,50

ohne Dessert 73,00

Weinbegleitung 4 Weine 29,00

Gedeck, 4,10 pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Karotten Spinat Terrine A/G/L/M/O

Eferdinger Spargel | Pumpernickel | Estragon | Salzzitrone



Cappuccino von Frühlingboten A/C/G/L/O

Wachtelspiegelei | Crôutons



Risotto G/L/O

Eferdinger Spargel | Sonnenblumenkerne | Geflämmter Schafkäse



Bärlauch Tagliolini A/C/G/L/O

Eferdinger Spargel Creme | Eferdinger Spargel | Sprossen



Rhabarber A/C/F/G/H/O

Tarte | Vanille | Waldmeister | Limetten | Prosecco

Menü 5 Gänge

71,50

Weinbegleitung 5 Weine 35,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 66,00

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 53,00

ohne Dessert 55,00

Weinbegleitung 4 Weine 31,00

Gedeck, 4,10 pro Person

VORSPEISEN

Knusperrolle vom Altheimer Reh <i>A/E/F/G/L/N/O</i>	18,90
Kimchi Pak Choi Schwarzer Knoblauch Avocado Flechten Räuchertofu Espuma Knoblauch Chip	
Matjes vom Reischenböck's Saibling <i>D/E/G/L/O</i>	17,90
Apfel Sauerrahm Rote Rübe Kartoffel	
Karotten Spinat Terrine <i>A/G/L/M/O</i> <i>Vegetarisch</i>	15,90
Eferdinger Spargel Pumpernickel Estragon Salzzitrone	

SUPPEN

Rinderkraftsuppe Wurzelgemüse <i>A/C/E/G/L</i>	5,50
➤ Kaspressknödel, Leberknödel oder Frittaten	
➤ 3erlei Einlage (Kaspressknödel Leberknödel Frittaten)	5,90
Aigner ^x Krustentier Bisqué <i>A/B/G/L/O</i>	7,90
Garnelen Dim Sum Bärlauch Ricotta	
Cappuccino von Frühlingsboten <i>A/C/G/L/O</i>	6,50
Wachtelspiegelei Croutons	

SALATE

Beilagensalat <i>M/O</i> <i>Vegetarisch</i>	4,90
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch	

Vorspeisensalat	M/0	<u>Vegetarisch</u>	5,90
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch			
Bunte Salatvariation	M/0	<u>Vegetarisch</u>	
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch			
➤ mit Gebratenen Putenstreifen	G/M/0		14,90
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/M/0		17,90

HAUPTSPEISEN

Bärlauch Tagliolini	M/C/G/L/0	<u>Vegetarisch</u>	21,90
Eferdinger Spargel Creme Eferdinger Spargel Sprossen Weißer Mohn			
Risotto	G/L/0		17,90
Eferdinger Spargel Sonnenblumenkerne			
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/L/0		24,90
➤ mit Geflammtem Schafkäse	G/L/0		21,90
Wildfang „Egli“ Flussbarsch	A/C/D/G/L/0		26,90
Kohlrabi Schnitzel Gepickelte Radieschen Kapern-Sardellen Crunch Bachkresse			
Stubenkücken	C/G/L/M/0		27,50
Brust Keulen Kompott Einkorn Risotto Spargel Sauce Bernaise			
Ausgelöste „Mattigtaler“ Lammstelze	M/C/G/L/0		29,50
Reisbällchen Geräucherte Erbsen Creme Zuckerschoten Minze Speck			
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Beilagensalat	A/L/G		
Wahlweise Petersilienkartoffeln oder Pommes			
➤ Schwein			16,90
➤ Pute			16,90
➤ DAS ORIGINAL vom Kalb			26,90

DESSERTS

Rhabarber <small>A/C/G/O</small>		15,90
Tarte Vanille Waldmeister Limetten Prosecco		
Erdbeer <small>A/C/G/O</small>		14,90
Sauerklee Szechuan Pfeffer Mascapone Biskotten		
Milch <small>A/C/G/H/O</small>		15,50
Flan Salzkaramell Kaffee Cantuccini Milcheis Whisky Espresso Sud Espuma		
Chef's Marillenpalatschinke <small>A/C/G/O</small>	pro Stück	3,50
Käsevariation <small>A/F/G/H/M</small>		16,90
mit hausgemachten Chutneys Nüssen Trauben Brot		

SÜSSWEINE

2018 Beerenauslese Cuvée <small>O</small>	1/16	6,80
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz		
2020 Grüner Veltliner V.D.N. – Vin Doux Naturel <small>O</small>	1/16	6,10
Domäne Wachau, Dürnstein		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caramel Cappuccino <small>G</small>		4,30
Cappuccino mit Caramel Geschmack		
Caffè Corretto con Grappa <small>O</small>		9,10
Espresso mit Grappa		
Bianco Delicato Iced <small>A/C/G/H</small>		6,90
Karamell Eis Vanille Eis Bianco Delicato Verlängerter Kalter Milchschaum		
Affogato al caffè <small>C/G</small>		5,30
Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen		

DIGESTIF



Schnäpse, Tresterbrand & Bitter Likör aus der ältesten Privatbrennerei Österreichs in Munderfing

Rote Williams Birne	2 cl	5,90
Heidelbeerbrand	2 cl	6,60
Holunderbrand	2 cl	6,90
Tresterbrand Markus Altenburger Blaufränkisch Jungenberg	2 cl	6,40
Bitter	2 cl	5,40



Schnäpse und Liköre aus Auroldmünster

Williams, Zwetschke, Grafensteiner,	2 cl	3,80
Weichsel-, Himbeerlikör, Vierkanter	2 cl	3,50



aus Kirchberg-Thening

Quitte	2 cl	7,90
--------	------	------



aus Saalfelden

Lemongras	2 cl	7,60
Waldhimbeere	2 cl	9,70



aus Hallein

Kriecherl Brand Reserve	2 cl	6,60
Vogelbeer Brand Reserve	2 cl	8,90
Traminer Traubenbrand Fassgereift	2 cl	6,90

Grappa Sagra di Poli	Trester aus Merlot und Cabernet	2 cl	6,80
Grappa di Sassicaia	Jahrgangsgrappa 6 M. in Barrique	2 cl	9,70
Grappa Chardonnay	12 Monate in Barriques	2 cl	6,40
Grappa Moscato		2 cl	6,40

Ron Zacapa 23 (Guatemala)	vollmundig	2 cl	7,00
Pyrat XO Reserve (Anguilla)	sanft, elegant, ausgewogen.	2 cl	6,00

KENNZEICHNUNG ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnüsse	E	Sojabohnen	F
Milch	G	Schalenfrüchte	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Schwefeldioxid	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

André Christon Munderfing Schnäpse

Aigner´s Innviertel Garnelen Wildenau Garnelen

Altheimer Jagdgesellschaft Wild

Baischer Spezialitäten Fleisch

Bäckerei Krautgartner Lohnsburg Brot und Gebäck

„Bäckerbauerhof“ Johann Reischenböck Weng Eier, Kartoffeln und Fische

Brauereri Ried Bier

Duringer Roman Rossbach Honig

Eiswerk Bergheim Eis

Häusl´s Schafkäs Schmankerl Familie Spitzer St. Marienkirchen/H. Schafkäse

Kletzl Wildenau Wurstwaren

Schopperinger Fog'n Imperium Mangalitza

Spargelhof Mayer Spargel, Rhabarber und Radieschen

„Spanseder“ Familie Zogsberger Auroldmünster Most, Apfelsäfte und Schnaps

Wiesinger Traunstein Kernöl Familie Oberndorfer Schwanenstadt Kürbiskernöl

Ziegenhof Eigelsberg Familie Zollner Höhnhart Ziegenkäse und Kitzfleisch