
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 *Genuss*WERK Team wünschen Ihnen schöne Stunden!

APERITIF

Prosecco DOC Treviso Brut „Il Fresco“ Villa Sandi	0,1		5,90
Crémant Rosé Bouvet-Ladubay	0,1		8,50
Muskatellersekt „NATURED“ 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
Fruchtiger Aperol Spritz	Beerenmark Brachetto d'Acqui Aperol Soda		7,90
Pink Flamingo	Pink Swan Sloe Gin Fever Tree Pink Grapefruit		8,90
Maracuja Spritz	Prosecco Maracujasaft Aperol Soda	<u>Alkoholfrei möglich</u>	7,90
Limoncello Spritz	Limoncello Prosecco Soda		7,90
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
Melissen Spritzer ☐	Weißwein Hausgemachtes Zitronenmelissen Sirup Soda		6,10
Rhabarber Spritz ☐	Prosecco Rhabarbersaft Aperol Soda	Alkoholfrei möglich	7,90
Limoncello Tonic ☐	Limoncello Thomas Henry Tonic Water Zitrone		8,90
„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
Hausgemachter Holunder- oder Zitronenmelissen Sirup			6,10
	mit Leitungswasser	0,5	3,70
	mit Soda	0,5	4,40
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

SPEZIALBIERE

Aper ☐	Gemeinschaftlich gebraut von den Brauereien der Bierregion Innviertel	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

2023 Grüner Veltliner „Strass“ 0	1/8	5,80
Weingut Birgit Eichinger, Strass / Kamptal		
2023 Gemischter Satz 0	1/8	5,50
Weingut Ecker-Eckhof, Oberstockstall / Wagram		
2022 Riesling Federspiel 0	1/8	6,50
Weingut Andreas Gattinger, Weißenkirchen / Wachau		
2023 Sauvignon Blanc „Gamlitz“ Südsteiermark DAC 0	1/8	6,70
Weingut Skoff, Gamlitz / Südsteiermark		
2020 Chardonnay „Unplugged“ 0	1/8	7,50
Weingut Reeh, Andau / Neusiedlersee		

ROSÉWEIN

2023 SYRMA Chiaretto di Bardolino DOC 0	1/8	5,90
Azienda Agricola Monte Zovo, Caprino Veronese / Italien		

ROTWEINE

2022 Zweigelt „Selection“ Neusiedlersee DAC 0	1/8	5,60
Weingut Salzl, Illmitz / Neusiedlersee		
2020 Blaufränkisch Klassik 0	1/8	5,70
Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland		
2021 Cuvée „pitti“ (ZW/BF) 0	1/8	6,10
Weingut Pittnauer, Gols/ Neusiedlersee		
2018 Pinot Noir „Siglos“ 0	1/8	9,60
Gesellmann, Deutschkreutz / Mittelburgenland		

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!!!!

GENUSSWERKMENÜ

Kammuschel C/D/E/F/G/M/O

Geflämte Jacobsmuschel | Mohn Miso Mayo | Pfirsich | Fenchel |
Weißer Mohn Espuma | Meeresspargel



Gurken Kartoffel Cremesuppe A/F/G/L/O

Schwarzbrot | Topfen | Schnittlauch | Radieschen



Tomaten Ravioli A/C/G/L/O

Basilikum Frischkäse | Tomaten Kompott | Basilikum Schaum



„Mattigtaler“ Milchkalb D/G/L/M/O

Entrecôte | Weiße Bohnen Creme | Karotten | Verbene | Café de Paris Butterjus



„Schwarzwälder Kirsch“ A/C/F/G/H/O

Schokolade Kuchen | Schokolade Mousse | Amarena Kirsche | Kirsch Sorbet | Vanille Obers

Menü 5 Gänge

86,00

Weinbegleitung 5 Weine

32,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 81,00

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 71,00

ohne Dessert 75,00

Weinbegleitung 4 Weine

28,00

Gedeck 4,10 pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohl A/C/E/G/M/O

Tempura Karfiol | Gepickelt | Gebrannte Creme | Butterbrösel Couscous | Wachtelei | Liebstöckel Öl



Gurken Kartoffel Cremesuppe A/F/G/L/O

Schwarzbrot | Topfen | Schnittlauch | Radieschen



Tomaten Ravioli A/C/G/L/O

Basilikum Frischkäse | Tomaten Kompott | Basilikum Schaum



Risotto G/L/O

Mediterrane Kräuter | Paprika | Pinienkerne | Geflammter Schafkäse



„Schwarzwälder Kirsch“ A/C/F/G/H/O

Schokolade Kuchen | Schokolade Mousse | Amarena Kirsche | Kirsch Sorbet | Vanille Obers

Menü 5 Gänge

73,50

Weinbegleitung 5 Weine

31,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 66,50

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 56,00

ohne Dessert 57,00

Weinbegleitung 4 Weine

27,00

Gedeck 4,10 pro Person

VORSPEISEN

Pulled Pork Sandwich	<i>A/C/E/F/G/M/O</i>	17,90
Geschmorte Schweineschulter Fröhkraut Bauch Praline BBQ Lack Karamell Zwiebel Speck		
Kammuschel	<i>C/D/G/L/M/O/R</i>	19,50
Geflämmte Jacobsmuschel Mohn Miso Mayo Pfirsich Fenchel Weißer Mohn Espuma Meeresspargel		
Blumenkohl	<i>A/C/E/G/M/O</i> <u>Vegetarisch</u>	15,50
Tempura Karfiol Gepickelt Gebrannte Creme Butterbrösel Couscous Wachtelei Liebstöckel Öl		

SUPPEN

Rinderkraftsuppe Wurzelgemüse	<i>A/C/E/G/L</i>	5,70
➤ Kaspessknödel, Leberknödel oder Frittaten		
➤ 3erlei Einlage (Kaspessknödel Leberknödel Frittaten)		6,10
Gurken Kartoffel Cremesuppe		
<i>A/F/G/L/O</i>		6,90
Schwarzbrot Topfen Schnittlauch Radieschen		

SALATE

Beilagensalat	<i>M/O</i> <u>Vegetarisch</u>	5,10
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch		

Vorspeisensalat	M/0	<u>Vegetarisch</u>	6,10
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		15,40
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/M/0		18,40

HAUPTSPEISEN

Tomaten Ravioli	M/C/G/L/0	<u>Vegetarisch</u>	21,90
Basilikum Frischkäse Tomaten Kompott Basilikum Schaum			
Risotto	G/L/0		18,50
Mediterrane Kräuter Paprika Pinienkerne			
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/L/0		25,50
➤ mit Geflammtem Schafkäse	G/L/0		22,50
Reischenböck's Lachsforelle	B/G/L/M/0		26,90
Filet in Nussbutter Confiert Frühkartoffel Gurke Senf Dill Schafjoghurt Lassi			
Taube Royal	M/C/E/F/G/L/0		28,90
Brust Keule Melone Holunder Kohlrabi Soja Quinoa			
Mattigtaler Milchkalb	B/G/L/M/0		30,50
Entrecôte Weiße Bohnencreme Karotten Verbene Café de Paris Butterjus			
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Beilagensalat	M/L/G		
Wahlweise Petersilienkartoffeln oder Pommes			
➤ Schwein			16,90
➤ Pute			16,90
➤ DAS ORIGINAL vom Kalb			27,90

DESSERTS

Marille & Pistazie <small>A/C/G/H/O</small>		16,90
Knödel Baiser Pistazien Eis Pistazien Espuma Marillen Gel Marillen Kompott		
„Schwarzwälder Kirsch“ <small>A/C/F/G/H/O</small>		15,90
Schokolade Kuchen Schokolade Mousse Amarena Kirsche Kirsch Sorbet Vanille Obers		
Heidelbeer & Lavendel <small>A/C/F/G/H/O</small>		15,50
Streuselboden Sauerrahm Mousse Weiße Schokolade Heidelbeer Ragout Lavendel Creme Heidelbeer Mascarpone Eis		
Chef's Marillenpalatschinke <small>A/C/G/O</small>	pro Stück	3,50
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco <small>O</small>		7,50
Käsevariation <small>A/F/G/H/M</small>		16,90
mit hausgemachten Chutneys Nüssen Trauben Brot		

SÜSSWEINE

2020 Brachetto d'Aqui DOCG <small>O</small>	1/16	6,10
„Braida“, Giacomo Bologna, Piemont		
2020 Welschriesling Eiswein <small>O</small>	1/16	7,50
Weingut Pongratz, Gamlitz / Südsteiermark		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caramel Cappuccino <small>G</small>		4,30
Cappuccino mit Caramel Geschmack		
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 Innvierler 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

Marillenbauer Dallinger Geinberg Marillen

Eiswerk Bergheim Eis

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

Haidenthaller Mettmach Wurstwaren

Schopperinger Fog´n Imperium Mangalitza

Spargelhof Mayer Spargel, Rhabarber und Radieschen

„Spanseder“ Familie Zogsberger Auroldmünster Most, Apfelsäfte und Schnaps

Steiner Scharten Kirschen

Wiesinger Traunstein Kernöl Familie Oberndorfer Schwanenstadt Kürbiskernöl

Ziegenhof Eigelsberg Familie Zollner Höhnhart Ziegenkäse und Kitzfleisch