



Herzlich willkommen im



Liebe Gäste,

Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns im Fokus. Aus besten Zutaten und Liebe am Kochen wollen wir Euch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten bieten, saisonal abgestimmt und mit Liebe zubereitet.



Als Gastwirt und Metzgermeister mit langjähriger Erfahrung im Lebensmittelgroßhandel achten wir besonders auf Qualität und Herkunft, so dass sogar unsere Beef-Burger zu 100% aus bairischem Fleisch hergestellt werden. Vegetarische und vegane Gerichte halten schon seit einiger Zeit Einzug in unserer Küche und alle Fischprodukte sind MSC / FSC zertifiziert.

Auch wenn unsere Grundeinstellung die bairische Küche ist, findet Ihr auch internationale Gerichte aus regionalen Produkten auf unserer Speisekarte.

verschiedene Gerichte gibt es auch als kleinere Portion, fragt einfach unseren Service



Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

regional – nachhaltig – hausmacht - guad



Kaspressknödelsuppe 6,90 €

kräftige Rinderbrühe

mit Leberspätzle € 5,90 oder Pfannkuchenstreifen € 4,90



Beef Tatar aus bestem Rindfleisch, klassisch mariniert

klein (ca 100g) 11,90 € - groß (ca 180g) 16,90 €



bunter Beilagensalat klein € 4,90

bunter Beilagensalat groß € 7,50

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen

Romana-Salat, Croutons, Tomaten, Parmesan und Cäsar-Dressing 16,90 €

Salat Ziege - Mango

bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig, Mangowürfeln, Cashewkerne,
und fruchtigem Mango-Chili-Dressing 17,90 €



Backhendlsalat „Steirer Art“

bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing,
mit knusprig panierten Hendlstreifen € 16,90



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

Quinoa- Bowl

Quinoa, Salat, Gurke, Tomate, Paparika, Gemüse, Mango, Edamame-Bohnen



vegan 15,90 € - mit Hähnchen 19,90 € - mit 3 black-tiger-Garnelen 25,90 €



 gebackene Kaspresknödel mit sour creme und Salatgarnitur € 14,50

Cremige Kässpätzle₄

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 13,90 



veganes Süßkartoffel-Pflanzerl

mit Dip₃, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 14,90 €

baked Potatoe mit sour creme und Salatgarnitur € 11,50 



Backfischfilet klassisch paniert

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kräuter-Dip₃ € 16,90 (klein 13,90 €)



gebratenes Zanderfilet und 2 black-tiger-Garnelen
mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 26,90 €

5 black Tiger Garnelen

an buntem Salat mit Mango-Dressing € 28,90



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



marinierte Spareribs (LoinRibs) - saftiges Fleisch am kurzen Knochen
mit würziger Bier-BBQ-Sauce dazu Pommes frites € 17,90



Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein
klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites₄ € 17,90



Cordon bleu vom Strohschwein
saftig gefüllt mit Schinken_{3,7} und Emmentaler₄, dazu Pommes frites₄ € 19,50

Mango-Cordon-bleu vom Strohschwein in Pankopanade
mit Schinken_{3,7}, Käse₄ und Mangochutney₄, dazu Süßkartoffelwedges 19,90 €



Waidla – Schnitzel paniert vom Strohschwein
mit gebratenen Schwammerl, Speck, Zwiebeln mit Bratkartoffeln 19,90 €



Zigeunerlendchen „natur“ vom Strohschwein
an feuriger Zigeunersauce mit Spätzle 18,50 € (klein 14,50 €)



„Süßer Schweizer“ Strohschweinfilet vom Grill
mit Preiselbeeren und Käse überbacken, Rösti, Gemüse 21,90 € (klein 17,90 €)



deftige Metzger-Currywurst_{3,7}
an hausgemachter Soße₁₁ mit Pommes₄ € 13,90

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



Grillpfandl mit Rind, Schwein, Hähnchen und Grillwürstl
dazu hausgemachte Kräuterbutter, Gemüse und Pommes₄ € 25,90



Ladies Steak & baked Potatoe
kl. Rindersteak, Backkartoffel, sour creme, Salatgarnitur € 22,90

Zwiebelrostbraten aus der bairischen Rinderlende
mit Bratenjus, Röstzwiebeln Bratkartoffeln und Gemüse € 27,90

bairisches Rinderlendensteak mind. 250 gr.
dazu hausgemachte Kräuterbutter Gemüse und Pommes 29,50 €



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

xxL-crunchi-Chicken-Hawaii Ananas₄, Cheddar-Käse₂, Sauce₁₁ 16,90 €

Veganer Burger-veganes Pflanzlerl, Semmel & Sauce₄ Tomate, Gurke, Salat 14,90 €



bairisches Rindfleisch 160 gr Rohgewicht

Hamburger₁₁ €12,90 - Cheeseburger₁₁ € 13,90

Double-Cheeseburger € 19,90 doppelt Fleisch & Käse



100% bairisches Ochsenfleisch 200 gr und extra saftig

Jalapeno-Bacon- Cheese Cheddar₁₁, Jalapenos, Sauce₁₁, Tomate, Gurke, Salat 17,90 €

Premium-Bacon-Cheese Cheddar₁₁, Bacon, Sauce₁₁, Tomate, Gurke, Salat 17,90 €



Alm-Öhi – Ox, Emmentaler₄, Spiegelei, Tomate, Salat 18,90 €

Ziegen-Peter – Ox, Preiselbeeren, gegrillter Ziegenkäse₄, Salat 18,90 €



alle Burger werden mit Pommes serviert,

Änderung auf Süßkartoffeln / Wedges / Beilagen-Salat +1,50 €

je weiteres Extra +1,- €

...für unsere kleinen Gäste

Asterix kleines Strohschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes € 9,90

Obelix kleines Strohschweinlendchen mit Spätzle und Bratensoße € 9,90

Portion Pommes₄ mit Ketchup₁₁ oder Majo₄ € 4,90

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 4,90



Zusatzstoffe werden grundsätzlich nur verwendet, wenn es sinnvoll oder für die Zubereitung unbedingt notwendig ist und sind meist schon im Grundprodukt enthalten. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal oder fragt nach unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4

Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Koffeinhaltig, 9 Phenylalinquelle,

10 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 Vitamin B

„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob Sie wiederkommen“ Oskar Wilde

frisch gebackene Churros in Zimtzucker gewendet dazu Schokoladensauce € 6,90
zusätzlich Caramelsauce 1,- € oder Eierlikör 2,- €



gebackene Apfelkücherl₁₁ in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

hausgemachter Kaiserschmarrn (ca 20 Minuten Zubereitungszeit)

₁₁mit Apfelmus₄ mit oder ohne Rosinen₅ € 12,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern₁₁
mit Vanilleeis und Sahne € 7,90



Pistazien-Tartuffo₁₁ mit Sahne 7,90 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo₁₁ mit Sahne 7,90 €



gemischtes Eis 5,20 € mit Sahne 6,20 €

FESTE & FEIERN



Der schönste Tag oder die zünftigste Gaudi – unsere Veranstaltungsräume sind genauso groß oder klein, wie sie für Ihre Feier sein sollen. Der Festsaal mit Bühne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten mit bis zu 200 Gästen. Ob Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder große Party: Hier haben wir an alles gedacht: an gescheitn Tanzboden, flexible Bestuhlungsmöglichkeiten und ein Foyer für einen stilvollen Empfang: mit Sekt, Prosecco, Wein, Bier, Fingerfood oder kleinen Häppchen. Die passende Musi oder Band empfehlen wir gerne!

Auch Geburtstage oder Feste mit bis zu 60 Gästen können wir hier stimmungsvoll arrangieren. Mit Hilfe flexibler Trennwände wird aus dem großen Saal ruckzuck eine griabige Party-Location und bis 30 Personen könnt Ihr auch im RETRO feiern. Auch für das kulinarische Programm sorgen wir persönlich: vom Themen-Buffer bis hin zum Menü, von traditionell bayerisch bis mediterran – ganz nach Ihrem Geschmack und natürlich mit der passenden Wein- und Bierbegleitung! Und die Organisation Ihrer Feier? Lassen Sie ruhig unsere Sorge sein!

...eine kleine Getränkeempfehlung

neben unseren Standardbieren servieren wir Euch saisonale Hofbräu-Spezialitäten im gekühlten Steinkrug, fragt einfach unsere Servicekräfte.



Wenn Ihr gerne guten Wein trinkt seid Ihr bei uns richtig...

Auf unserer Weinkarte findet Ihr tolle Weine aus Deutschland, Italien und Frankreich, aber auch Proseccos und Champagner.



...und natürlich verschiedene Spirituosen

