

## Suppen:

### Kräftige Rindssuppe

Nudelsuppe 6,90  
Frittatensuppe 7,50 Grießnockerlsuppe 7,90  
A/C/G/L/M

*Gschmackig!*

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons 8,50  
A/C/G/O

## Vorspeisen

### Flaxerlsulze

mit Salatbouquet und Kürbiskernölvinaigrette 13,50  
A/C/G/L/M

### Vogerlsalat

mit gerösteten Pilzen, Speckkrusteln und Brotwürfel 13,50  
A/C/G/L/M

### Eingelegter Ziegenkäse

Von de „Waldviertler Käsemacher“  
mit Ruccola, Tomaten, Balsamico 15,90  
A/C/G/L/M

### Beefsteak Tartar „Lanzenhof“

Angemachtes Beef Tartar vom Premium Rind  
mit Butter und Toastbrot 20,90 als Hauptspeise 28,90  
A/C/G/L/M

das kann auch Opa noch  
beissen

### „Blattl mit Kraut“

kleine Portion Blattl mit Sauerkraut 12,90  
A/C/G/L/M

### „Schlutzkrapfen“

3 Stück – mit Parmesan und brauner Butter 15,90  
A/C/G/L/M

**Bei uns gibts pro Tisch nur eine Gesamtrechnung!!!**

...so wie halt fast überall auf der Welt.....

## Salat und Gemüse

### Salat Pute

Gebratene Putenfiletstreifen auf gemischten Blattsalaten mit Joghurtdressing 18,90  
A/C/G/H/O/L/M

### Salat Rinderfilet

Gegrilltes Rinderfiletstreifen auf Blattsalat 28,90  
A/C/D/H/O/L/M

### Gemüseplatte & Schafskäse

Verschiedenes geröstetes Gemüse mit Fetakäse 20,90  
A/C/G/H/O/L/M

Kleiner gemischter Salat 6,90

Erdäpfel-Vogerlsalat 7,90 Grüner Salat 6,--

## Hausmannskost – Bauernkost

Bladl - mog ☺!

Erdäpfelbladln mit Sauerkraut 16,90  
A/C/G/O/L/M

Käsespätzle mit grünem Salat 19,90  
A/C/G/O/L/M

Pinzgakas - der  
riecht!

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit frischem Parmesan und brauner Butter 19,90  
A/C/G/O/L/M

Blut und Leberwurst  
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 20,90  
A/C/G/O/L/M

Alfonso eine  
Seibspeise!

### Softgulasch vom Fleimischen Rind

Angusrind von Goingerbauern oder Kitzbühler Rind Huber  
Rindsgulasch mit Serviettenknödel 20,90  
A/C/G/O/L/M

Spaghetti bolognese 15,90  
C/G/O/L/M

# Ein gutes Fleischerl

*Gibt's nicht  
immer!*

## Schweinebraten

mit Serviettenknödel und Sauerkraut 20,90

A/C/G/O/L/M

## Wiener Schnitzel

„“ vom heimischen Kalb aus dem Pfandl mit Butterschmalz  
, dazu gibt's Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

**Das Orinal vom Tiroler Kalb** 29,90

A/C/G/O/L/M

*Klassiker!*

## Backhendl

Huber's Bauernlandhendl gebacken  
mit Erdäpfel-Vogelersalat 21,90

A/C/G/O/L/M

*Nicht so zack wie  
bei  
Gustl's Namenstag*

## Zwiebelrostbraten vom Beiried

(Entrecote/Minutensteak)

Speckbohnen und Bratkartoffeln 31,90

A/O/L/M

## Filetsteak mit Ruccola und Parmesan

Wir verwenden für unsere Steaks nur Premiumrinderfilet  
Balsamicosauce, Geschmorte Kirschtomaten und Knoblauchbrot 43,90

Auf Wunsch gibt's auch ein **Filetsteak** mit **Kräuterbutter** oder **Pfefferrahmsauce**

A/C/G/O/L/M

## Gebratene Bauernente

mit Blaukraut und Serviettenknödel

½ Ente 31,90      ¼ Ente 26,90

A/C/G/O/L/M

## Gebratenes Saiblingsfilet

gebraten mit Zitronenbutter,  
Spinat und Kartoffeln 29,90

D/A/G/O/L/M

## Süßes, Nachspeisen:

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 7,90

A/C/G/O/H

Eispalatschinken (1 Stück) mit Schokosauce und Früchten 8,90

A/C/G/H

Marillenpalatschinken (1 Stück) 4,50

A/C/G

*gehört nicht zu  
Rosl  
Schlankheitsdiät*

### Moosbeernocken mit Vanilleeis

À la minute zubereitet,

Damenportion 9,90 Herrenportion 12,50

A/C/G/O

### Ofenfrischer Kaiserschmarren

(ca 20min.) mit Apfelmus

Klein 13,90 groß 17,90

A/C/G/O

*dauert halt  
a boisei!*

## Weitere Desserts in unserer Dessert- oder Tageskarte

### Wir beziehen den Großteil von Produkten für unserer Gerichte bevorzugt aus der Region oder von „regionalen Bauern“

(z.b. Schweinefleisch ist regional mengenmäßig nicht zu bekommen, deshalb auch Topware aus Oberösterreich)

Eier aus Bodenhaltung: Fischer Resi, Oberndorf    Kalbfleisch: Heisinger Bauer, Going, Huber Metzger Oberndorf, Kaiserkalb – Huber St. Johann, Schweinefleisch: OBERIO – Oberösterreichische Bauernvereinigung, Rindfleisch: Heisingerbauer, Going, Harasserbauer Going  
Milchprodukte, Butter Käse: Tirol Milch – Sinnesberger Kirchdorf,  
Erdäpfel: Schmid Fränki, Weinviertel Niederösterreich,  
Apfelsaft/Traubensaft: Willi Eminger, Niedersulz, Kohl – Südtirol,  
Wild: „Helferjagd“ – Schwager und Schwester des Hauses und deren Freunde  
Fisch: Bierbichler Rosenheim, Fischteich Schwendt, Sinnesberger Kirchdorf  
Teilweise Einkauf am Wochenmarkt St. Johann, Hüttschader Bio-Gemüse etc.,  
Brot Goinger Bäck Sandro Schipflinger  
Großhandel: Metzgerei Huber – Oberndorf, Fa. Sinnesberger – Kirchdorf, „Duscht Wof“ St. Johann...“das.Bier von hier“ Familienbrauerei Huber St. Johann,.....