



Sehr geehrter Gast!

Aus der folgenden Karte können Sie bei uns an allen Tagen, ausgenommen Sonntag Mittag und an Feiertagen, wählen.

An diesen Tagen findet unsere Kleine Karte, die ebenfalls auf unserer Homepage zu finden ist, Verwendung. Zusätzlich gibt es wechselnde Tagesschmankerl und unsere Schmankerlroas, die jedes Monat einen anderen Schwerpunkt anbietet.

Das begründet sich aus der Tatsache, daß wir Ihren Ansprüchen bezüglich Qualität und Wartezeit Rechnung tragen wollen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!!

Supp'n und Typisches aus da Wirtshauskuchl

Supp'n

- Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten €3,20
oder hausgemachtem Leberknödel €3,50
Knoblauchcremesuppe mit Obers und Weißbrotwürfel €4,20
Tellerfleisch – viel Supp'n mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse €5,20

Wirtshauskuchl

- Gegrilltes Schweinsfilet (Jungfernbraten) €14,30
dazu Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites



- Putenspieß mit Speck und Kräuterbutter €11,30
wird zwischen frischem Gemüse und Pommes frites serviert

- Pikantes Jägerschnitzel in Champignonsauce, €11,30
vom Schwein, dazu Spiegelei, Serviettenknödel und Salat



- Wiener Schnitzel vom Schwein frisch aus der Pfanne €10,20
mit Reis, Landl-Erdäpfel und Salat

- Cordon bleu von der Pute frisch aus der Pfanne €11,80
Reis, Landl-Erdäpfel und Salat

*Schmankerl
aus der OÖ Kuchl*

Innviertler Grammelknödel im Brandteigmantel,
serviert auf Bauernsauerkraut und mit g'schmackigem Bratlsaftl €8,90

Surbraten von der Hausruckviertler Sau €10,20
mit Semmelknödel und warmen Krautsalat

Hausgemachte Blutwurst mit Erdäpfelschmarrn €9,40
und warmen Sauerkraut

Bauernschmaus mit Knödel und Blutwurst €11,30
servieren wir mit Sauerkraut, Surbraten und Schweinsbraten

Gebackene Schweinsleber aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat €9,50

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel €11,70
serviert mit Knofisauce, dazu Brokkoli und Erdäpfelrösti

Linsen in einer Speck-Rahm Sauce mit Debrezinerradl €9,50
und Semmelknödel



Wir verarbeiten
Eferdinger
Landl-Erdäpfel
von der Fam. Mayer
aus Fraham, Inn10



G'sund und quat!!

Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch
dazu Landl-Erdäpfel, Grilltomate und Salat €14,90



Gebratenes Filet von der Mattigtal-Forelle,
auf Selleriepüree, dazu gebratene Seitlinge aus dem Marchfeld €15,20

Gebratene Erdäpfelnudeln mit einer Sauerrahmsauce, €8,90
dazu Blattsalat

Risotto vom Einkorn vom Biohof Fuchsberger aus Gunskirchen

- mit einem Ragout vom Muskatkürbis, dazu Jungzwiebel €9,90 (vegan)
- oder zusätzlich eine gegrillte Hühnerbrust dazu €12,70

Gebratene Scheiben von Roten Rüben mit Kren und Schafkäse
überbacken, dazu Rahmwirsing und Erdäpfel €9,90

Bandnudeln vom Biohof Harrer aus Meggenhofen, serviert mit einem
Ochsenherzentomatenragout, dazu Pinienkerne und knusprige Teigblätter €9,50

Gebackene Hühnerbruststreifen €9,50
auf Blattsalaten mit Pankratz-Kernöl aus Pichl/Wels



D'Jausn

Kalts:

Oberthanner Brettljaus'n – Fleisch, Kas, Wurst und Speck €7,50
dazu a kochts Ei, a Grammelschmalz und Sauergmias

Essigwurst von der Muckenhuber-Knacker €5,20

Grammelschmalzbrot von da glücklichn Sau mit rotem Zwiebel €2,90

Fleischbrot mit Kren und Essiggurkerl €5,80

Salatplatte mit Schinken und Ei €8,20

Hausgemachte Gemüsesalate mit Schinken vom Muckenhuber und Eiern von glücklichem Freilandhendln vom Fuchsberger aus Oberthan.

Warm:

Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren €3,90

Rindsgulasch vom Wad'l mit Semmelknödel €9,30

Sämiges Beuschl von der Sau mit Semmelknödel €8,60

Die Klassiker:

Toast Hawaii mit gemischtem Salat €7,20

Berner Würstel mit Pommes frites und Salat €8,90



Aus da Mehlspeiskuch'l

Hausgemachter Baiser mit Fruchtsauce,
dazu Vanilleeis und Schlagobers €5,60

Zwetschkenstrudel mit Butterbrösel,

- dazu Haselnusseis und Obers €5,60
- vegan (ohne Obers, ohne Eis) €4,50



Hausgemachte Marmeladepalatschinke €2,70
gefüllt mit Marille, Erdbeer, Ribisel oder Zwetschke (hausg'macht)
oder hochwertiger Preiselbeermarmelade

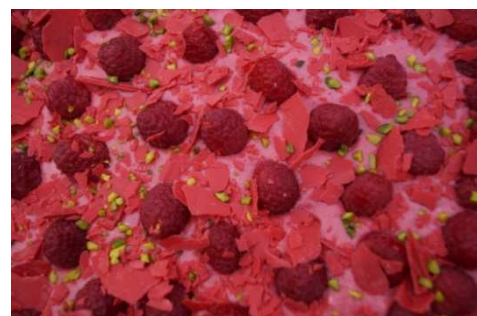
Eispalatschinke – unheimlich guat
mit Vanilleeis, selbstgemachte Schokoladesauce und Obers €5,80

Kaiserschmarrn €7,20
servieren wir mit Zwetschkenröster

Hausgemachter Topfen-Grieß-Auflauf
mit Himbeersauce €5,60

Laktosefrei – Mohnauflauf mit Vanilleeis und Himbeersauce €5,80

Hausg'machte Torten stengan auf da Mehlspeistafl




 GASTHAUS
Hofwimmer
 IHR WIRT IN WELS-OBERTHAN
Aus'n Saftladn

Unsere Biere vom Faß 0,50 €3,80 0,33 €3,30

Wieselburger Spezial
 Schladminger Bio Zwickl
 Zipfer Pils
 Zipfer Limettenradler
 Schladminger Schneeweiße 0,50 €4,00 0,33 €3,40

Alkoholfreies Bier (Flasche)

Edelweiss Hefetrüb 0,50 €4,00
 Gösser Naturgold 0,50 €3,80
 Zipfer „3“ 0,50 €3,80

Most vom Stockinger aus Gunskirchen 0,50 €2,80 0,33 €2,60

Weißwein 1/8l

Weinzierl, Grüner Veltliner €2,30
 Welschriesling vom Jöbstl €3,10
 Sauvignon blanc vom Puhr €3,10
 G'spritzter weiß/rot €2,80

Rotwein 1/8l

Alter Fürst, Landwein €2,30
 Blaufränkisch von J. Wieder €3,50
 Blauer Zweigelt vom Puhr €2,30
 Zweigelt Reserve vom Puhr €3,70

Säfte vom Stockinger

Apfelsaft 0,25 €2,60
 Apfel-Weichsel 0,25 €2,60

Säfte vom Mairinger

Johannisbeer, Erdbeer
 oder Zwetschke 0,20 €2,90
 oder Orange 0,25 €2,60

Alkoholfreies

Coca-Cola 0,25 €2,60
 Mineralwasser prickelnd/still 0,35 €2,50
 Almdudler 0,35 €2,90
 Cola Zero 0,35 €2,90
 Schartner Orange/Zitrone 0,25 €2,60
 Bitter Lemon 0,20 €2,90

Meinl-Kaffee – seit 55 Jahren

Verlängerter €2,60
 Kleiner Brauner €2,30
 Großer Brauner €3,10
 Kaffee Hag €2,60
 Hauskaffee mit Schlag €3,00

Jugendgetränke: 0,50 gespr. €2,90

Hollunder, Himbeer, Minze,
 Zitronenmelisse und Salbei

Für die Seele

Kakao mit Schlag €3,00
 Glühwein wieß/rot €4,20
 Sonnentor- und Bergkräutertees €2,30
 Offene Tees siehe Teekarte €2,80-3,00

Leitungswasser: 0,25 €0,50
 0,50 €0,70

Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser gratis, wenn es ein Begleitgetränk ist!