


Vorspeisen

„Rauna Carpaccio“ vegetarisch mit gebackenem Schafskäse und Baguette	6,90
hausgemachtes Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen, Rukkola und Toast	12,90
Beef Tartar vom Bio-Rinderfilet mit Wachtelei, Brot & Butter	80 g 10,90

Suppen

Knoblauchsuppe mit Croutons	4,50
Fischsuppe mit Zander, Garnele und Knoblauchbrot	6,90
Rindsuppe mit Wurzelgemüse mit Frittaten oder Nudeln	2,90
mit Leberknödel	3,50
mit Fleischstrudel	3,50

Salate

Stadtwirt – Salat gebratene Kalbsfiletstreifen, Champignon und Parmesan an gemischtem Salat 1 Gebäck	13,90
Innviertler Salatteller gemischte Salate mit Speckknödel, Grammelknödel und Kürbiskernöl 1 Gebäck	10,90
Gebratene Hähnchenbrust an gemischtem Salat - mit Speckwürfeln, Erdäpfeln, Pramtaler Kürbiskernen & Kernöl 1 Gebäck	11,90
 Kürbiskernöl	1,00
Kleiner gemischter Salat	3,60

Vegetarisch und Burger

Käsespätzle | vegetarisch **9,50**
mit Röstzwiebeln und Salat

Dinkel Gemüsecurry | vegan **9,90**
mit Erdäpfeln und süß - sauer Krautsalat

Special Burger „Matador“ **18,90**
600 g gebratenes österreichisches Rindfleisch
wahlweise mit Pommes oder Wedges und 2 hausgemachten Dips

Chili – Cheeseburger **12,90**
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Jalapenosauce
mit Pommes & 2 Dips

Crispy Chickenburger **12,90**
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Honig – Senfsauce
mit Pommes & 2 Dips

Steak-Tage

Aktuelle Steak Spezialitäten

Dry Aged Beef

Für unsere „Dry Aged Prime Selection“ verwenden wir österreichisches Qualitätsfleisch vom Innviertler Weiderind, welches nach amerikanischem Vorbild in unserem speziellen Reifeschrank für mind. 21 Tage am Knochen trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.

Kalbsfiletsteak (ca. 200g) mit Mandelnbälchen, Speckbohnen, Pfeffersauce	18,90
Tomahawk –Steak von der Kalbin (ca.600 g) Wedges Sauerrahmdip	36,90
Tomahawk –Steak vom Schwein Wedges Sauerrahmdip	13,90
Rib-Eye-Steak Dry Aged (ca. 250g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	29,00
Rumpsteak (Beiried) Dry Aged (ca. 280g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	29,00
Filetsteak Dry Aged (ca. 250g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	34,00
Surf & Turf je Riesengarnele	3,00

Zusätzliche Auswahl

Beilagen Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot	2,70
Warme Saucen Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce	1,50
Dips fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce	1,20

Spezialitäten aus der Pfanne

Original Wienerschnitzel vom Kalb	15,90
wahlweise vom Schwein	10,90
von der Pute	11,90

in Butterschmalz gebraten, mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat

Cordon Bleu vom Schwein	12,90
oder wahlweise von der Pute	
mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat	

knusprige Berner Würstel	8,90
mit Pommes Frites, Ketchup und kleinem gemischten Salat	

Knuspriges Backhendl	11,90
mit Erdäpfel - Gurkensalat und Preiselbeeren	
(Wir legen Wert auf Frische und Qualität, daher müssen Sie bei diesem Gericht mit einer Wartezeit von ca. 25 Min. rechnen)	

Zanderfilet in Kürbis- und Pinienkernpanade	13,90
an Erdäpfel – Gurkensalat	

Für die kleinen Gäste

frisch panierte Hendlfiletstücke	5,90
mit Pommes und Ketchup	

Kinderschnitzel vom Schwein	5,90
von der Pute	6,90
mit Pommes und Ketchup	

Kinderburger	5,90
mit Pommes und Ketchup	

Scardy –Menü	7,50
---------------------	-------------

Panierte Hendlstücke mit Pommes und Ketchup
 + 1 alkoholfreies Getränk 0,25l



Brotzeit und kleine Speisen

Essigwurst 6,50
mit Zwiebel, Schnittlauch, Tomate und Ei garniert
1 Gebäck

 **pramoleum** Kürbiskernöl 1,00

Schinken – oder Käsestangerl 2,80

1 Paar Frankfurter oder Debreziner 3,90
1 Gebäck

Süßes

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 5,50
mit Vanillesauce und Sahne

Eispalatschinke 5,90
mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers,
garniert mit frischen Früchten der Saison

Lauwarmes Schokoladenküchlein 6,50
mit Marinierten Rum Beeren und Sorbet

Bei unseren MitarbeiterInnen erhalten Sie Auskunft über allergene Zutaten in unseren
Gerichten