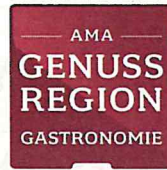


Lieber Gast!



In unserem Wirtshaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der **AMA GENUSS REGION** sind.

Fleisch aus Österreich

Huhn: Fa. Huber, Steiermark

Schwein: Fa. Wäger, Ebbs, Fa. Handlbauer/ Fa. Kirchdorfer beide Oberösterreich

Kalb: Fa. Tauernfleisch, Kärnten

Rind: Obermoser, Söll (Gulasch)

Brot und Gebäck: Bäckerei Horngacher / Bichlbäck (beide Ebbs); Resch & Frisch (AMA)

Milch u. Milchprodukte: Tirol Milch

Käse - Tirol Milch / Schulerhof, Rettenschöb

Eier: Aus österreichischer Bodenhaltung

Freilandeier Schöberlbauer, Buchberg | AMA Mostviertel – Biberbach

Kartoffel, Obst und Gemüse der Saison:

Aus heimischer Landwirtschaft – Fam. Posch, Thaur | Riedhart, Wörgl |

Wild: Von der Jagdgenossenschaft Ebbs & Umgebung

Forelle & Saibling: Fischzucht Hechenberger, Rettenschöb, Pötting

Unsere Küchenzeiten

Täglich geöffnet

Mittags 11:30 Uhr bis 14.00 Uhr und Abends 17.15 Uhr bis 21.00 Uhr

Nachmittags – „Kleine Karte, Eis- & Kuchen“

Sperrstunde So-Do 23 Uhr; FR & SA 24 Uhr

Vorspeisen

Das Gedeck

4,50

Gebäck, Topfenaufstrich, Griebenschmalz

Forelle & Röhne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf
Rohnencarpaccio, Blattsalate, Sprossen,
Sahnekren

13,50

Carpaccio vom Rind

Parmesan, Blattsalate, Zitronenöl,
Kapernbeeren, Weißbrot

14,80

Tiroler Schlutzkrapfen - handgemacht

Graukas / Spinatfülle, braune Butter, Bergkäse,
Kirschtomate (4 Stück)

9,90 ✓

Veltliner Kalbsbeuscherl

Serviettenknödel

9,50

Kartoffelblatt'l

mit an guatn Sauerkraut

9,50 ✓

BIO - Bergbauer Mozzarella auf Tomatencarpaccio

Kräuterpesto, Salatgarnitur

12,50 ✓



Suppe .. immer ein guter Start

Rindssuppe

mit gebackenen Leberknödel und Gemüsestreifen	5,50
mit Frittaten	4,80
mit Fadennudeln	4,80
mit Milzschnitten	5,50

Kraft-Teller

Rindssuppe mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse, Würstl, Leberknödel	8,50
--	------

Suppe auf der Wochenkarte

Allergene

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Daher informieren wir Sie in der Karte und auf Nachfrage – tagesaktuell – gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten, allergenen Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte und Spuren der Allergene können nicht ausgeschlossen werden.

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **H** Schalenfrüchte
L Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere
D Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose



"Knackig-Salatig"

**Frischer, gemischter
Salatteller**

5,90 ✓

Bauernsalat

9,-

Blattsalate, Brotcroutons u. Speckstreifen

Bunter Salatteller mit Thunfisch

12,50

Ei, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel

**Knusprig gebackene
Hühnerbruststreifen**

16,50

auf gemischtem Salat, Kernöl, Kürbiskerne

Schafskäse vom Schulerhof

15,90 ✓

(Rettenschöß – „Nach Verfügbarkeit“) auf
Blattsalat, marinierten Gurken, Tomaten,
Paprika, Oliven

dazu schmeckt...

Knoblauchbaguette

4,20 ✓

Gebäck

2,50 ✓

Glutenfreies Kornweckerl

2,- ✓



Wirtshauskultur

Gebackenes...

immer wieder gerne

Wiener Schnitzel – das Original vom Kalb

25,90

in der Pfanne gebacken

Kleine Portion (Kalb)

23,90

„Schnitzel Wiener Art“

vom Schwein

16,80

vom Hühnerbrüsterl

17,80

Kleine Portion (Schwein o. Huhn)

minus 2,-

dazu servieren wir Granth (Preiselbeeren),
wahlweise Petersilienkartoffeln / Pommes
frites / Kartoffel-Vogerlsalat
Aufpreis Röstkartoffel 2,-

Tiroler Schnitzel

18,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und
Speck, Petersilkkartoffel, Granth

Cordon bleu

18,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und
Schinken, Petersilkkartoffel, Granth



Wirtshausklassiker..

Bodenständig und gut

Sattlerwirt Grillteller 21,50

Rindsentrecôte, Schweinefilet, Würstl,
Hühnerfilet, knuspriger Speck, Gemüse,
Kräuterbutter, Grilledip, Pommes frites

Medaillons vom Schweinefilet 21,80

Champignonrahmsauce, Kroketten, Gemüse
Kleine Portion 19,80

Veltliner Kalbsbeuscherl 14,90

Serviettenknödel

Zwiebelrostbraten 26,50

Zart gebratene Beiriedschnitte
(medium/durch)

würzige Zwiebel-Senfsauce, Eierspätzle,
Speckbohnen
Kleine Portion 24,50

Wirtshausgulasch vom Almochen 16,80

(Obermoser-Söll) – Saftig würziges Rindsgulasch
mit Würstl, Serviettenknödel



Schon probiert?

Sattler` Pfeffertopf

Schweinemedallions, feurige Currysauce,
Pfefferkörner, Pfefferoni, Tomatenpaprika,
Mandelreis

21,80

Steak

Beiriedschnitte - Rumpsteak

aus Australien – nach Ihrem Wunsch gebraten
Ein Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe
und der Hüfte

Serviert mit Kräuterbutter, gebackenen
Zwiebelringen, Chimichurri, buntem
Salatteller und Knoblauchbaguette
ca 250 gr

32,-

Pommes frites zum Dazubestellen

3,-

... und dazu ein kleines oder großes Flascherl

Big John - J. Scheiblhofer

Fisch

Saiblingsfilet

24,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb
auf Gersten-Risotto, buntem Gemüse

Bachforelle – nach Verfügbarkeit

24,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb
Gebraten mit Zitronenbutter, frischen Kräutern,
Petersilkkartoffel

Zanderfilet

20,90

auf Blattspinat, Kartoffeln
und geschmolzene Kräuterbutter

Mehlspeise

Kaiserschmarrn

14,50

Apfelmus & Zwetschenröster,
Rosinen auf Wunsch

Moosbeerschmarrn

14,50

Apfel- oder Topfenstrudel

5,80

Mit Vanilleeis und Sahne oder mit Vanillesauce



Vegetarisch

Herzhaftes Gemüse-Curry

16,50 ✓

vegan
mit Reis und kandierten Kürbiskernen

Gersten-Risotto mit Schafskäse

16,50 ✓

vom Schulerhof, Gemüse, Tomaten-Salsa

Tiroler Schlutzkrapfen

17,50 ✓

Handgemacht ,Graukas /Spinatfülle,
braune Butter, Kirschtomate,
Röstzwiebel (8 Stück)

Kasspatzl

12,50 ✓

Almkäse, Röstzwiebel
Kleine Portion

10,50 ✓

Kartoffelblatt'l mit Sauerkraut (8 Stück)

13,50 ✓

Kleine Portion – 5 Stück

9,50 ✓

Nachspeisen

ein Blick in unsere Dessertkarte lohnt sich

Kennen Sie unser Lieblings-Dessert ?



Tiroler Marend

Die echte Tiroler Marend

Speck, Schinken, Kaminwurz'n, Bergkäse,
Schmalz, Graukäse
+ Bauernobstler

15,80

3,-

Tiroler Bauernspeck oder gekochter Landschinken - Pfefferoni, Kren, Gurkerl

13,00

Graukäse

9,50 ✓

Tiroler Käsespezialität aus Magermilch, die mittels natürlicher Kulturen über Nacht dickgelegt wird. Am darauf folgenden Tag hat die Milcheine gallertartige Konsistenz, jetzt heißt es Rühren und Erhitzen. Im nächsten Schritt wird der Topfen mit dem Käsefuch herausgehoben und gepresst. Danach Salz und Pfeffer dazu, anschließend wird die Topfenmasse in der Topfenmühle zerkleinert und in die Käseformen gefüllt. In den Formen wird nochmals gepresst und nach ca 18 Stunden kommt der frische Graukäse in den Reiferaum. Nach 10 bis 14 Tagen ist er ausgereift.

„Sattlers Saurer Teller“ Graukäse & Saure Wurst In Essig & Öl, Zwiebel

9,50

Wurstsalat

9,50

Käse, Wurst, Gurkerl, Zwiebel, Paprikastreifen, Ei

Saure Wurst

8,50

Extrawurst in Essig & Öl, viel Zwiebel

Tiroler Wirtshaus-Käseteller

13,50 ✓

Obst, Walnüsse, Feigensenf

Kleine Portion (Dessert)

10,50 ✓

Frankfurter Würstl, Senf, frischer Kren, Brot

5,80

Kleines Rindsgulasch m. Brot

9,20

Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl mit Brot

8,50

