



AT|051|162

Ein herzliches „Grüß Gott“

Schön, dass ihr bei uns seid !

In unserem Wirtshaus legen wir größten Wert auf Regionalität | Qualität | Frische | Tradition & Umwelt. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der **AMA GENUSS REGION** sind und uns vom Umweltministerium das **Österreichische & Europäische Umweltzeichen** verliehen wurde.

Fleisch aus Österreich

Huhn: Fa. Huber, Steiermark

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

Rind: Obermoser, Söll (Gulasch)

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

Milch u. Milchprodukte: Tirol Milch

Käse - Tirol Milch | Bio-Käserei Walchsee

Eier: Aus österreichischer Bodenhaltung

Freiland Eier 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, Ager GmbH, Söll

Forelle & Saibling: Fischzucht Hechenberger, Rettenschöss, Pötting

Unsere Küchenzeiten

Täglich geöffnet

Mittag 11.30 bis 14 Uhr | Abend 17.15 bis 21.00 Uhr

Sperrstunde 23 Uhr

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Grüß Gott

Vorspeisen

Das Gedeck

4,50

Gebäck | Topfenaufstrich | Griebenschmalz

Forelle & Röhne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf
Rohrencarpaccio | Blattsalate | Sprossen,
Sahnekren

15,80

Carpaccio vom Rind

Bergkäse | Blattsalat | Kapernbeeren |
Cipriani Sauce | Weißbrot

14,80

Tiroler Schlutzkrapfen - handgemacht

Graukas | Spinatfülle | braune Butter | Bergkäse
(4 Stück)

9,90

✓

Veltliner Kalbsbeuscherl

Serviettenknödel

9,80

Kartoffelblatt'l

mit an guatn Sauerkraut

9,50

✓

Burrata - karamelisiert

Tomaten | Ruccola | Pesto

14,80

✓



Suppe .. immer ein guter Start

Rindssuppe

mit gebackenen **Leberknödel** und Gemüsestreifen 6,50

mit **Frittaten** 5,80

mit **Fadennudeln** 5,80

mit **Milzschnitten** 6,50

Kraft-Teller

Rindssuppe mit Nudeln | Rindfleisch | Gemüse | Würstl | Leberknödel 8,80

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

„Folgt ihr uns?“



Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

√ = Vegetarisch

BRUNNEN

"Knackig-Salatig"

**Frischer, gemischter
Salatteller**

6,70 ✓

**Haugemachter
Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kernöl**

6,00 ✓

Bunter Salatteller mit Thunfisch

13,50

Ei | Tomaten | Gurken | Paprika | rote Zwiebel

**Knusprig gebackene
Hühnerbruststreifen**

16,90

auf gemischtem Salat | Kernöl | Kürbiskerne

Klassischer Caesar Salat

12,80 ✓

Grüner Salat mit Römersalat | Croutons
Parmesan | Apfel

Plus gegrillte Hühnerbrust

18,50

dazu schmeckt...

Knoblauchbaguette

4,20 ✓

Gebäck

2,50 ✓

Glutenfreies Gebäck

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

17,90

vom Hühnerbrüsterl

18,90

Kleine Portion (Schwein o. Huhn)

minus 2,-

dazu servieren wir Granatn (Preiselbeeren),
wahlweise Petersilienkartoffeln |
Pommes frites | Kartoffel-Vogersalat

Tiroler Schnitzel

19,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und
Speck | Petersilkartoffel | Granatn

Cordon bleu

19,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken
| Petersilkartoffel | Granatn

Aufpreis Röstkartoffel 2,-



Wirtshausklassiker..

Bodenständig und gut

Sattlerwirt Grillteller	25,80
Rindsentrecôte Schweinefilet Würstl Hühnerfilet knuspriger Speck Gemüse Kräuterbutter 2 x Dip Pommes frites	
Medaillons vom Schweinefilet	23,80
Champignonrahmsauce Kroketten Gemüse Kleine Portion	21,80
Veltliner Kalbsbeuscherl	14,90
Serviettenknödel	
Zwiebelrostbraten	27,80
Zart gebratene Beiriedschnitte (medium/durch) würzige Zwiebel-Senfsauce Eierspätzle Speckbohnen Kleine Portion	25,80
Wirtshausgulasch vom Almochen	17,80
(Obermoser-Söll) – Saftig würziges Rindsgulasch mit Würstl Serviettenknödel	



Schon probiert?

Sattler` Pfeffertopf

Schweinemedallions

feurige Currysauce.

Pfefferkörner | Pfefferoni | Paprika | Mandelreis

24,80

Steak

Beiriedschnitte - Rumpsteak

aus Australien - nach Ihrem Wunsch gebraten

Ein Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe und der Hüfte

Serviert mit 3 hausgemachten Dips

Chimichurri | Kräuterbutter | Steaksauce

gebackenen Zwiebelringen | buntem

Salatteller und Knoblauchbaguette

ca 250 gr

34,50

Pommes frites zum Dazubestellen

3,80

... und dazu ein kleines oder großes Flascherl

Big John - J. Scheiblhofer

Tipp... Gemeinsame Zeit & Wirtshaus-Genuß schenken

Sattler-Gutscheine



Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch



Fisch

Saiblingsfilet 27,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb
Gersten-Risotto mit Gemüse | Zitronenbuttersauce

Bachforelle - nach Verfügbarkeit 27,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb
Gebraten mit Zitronenbutter | frischen Kräutern
Petersilkartoffel

Zanderfilet 24,90

Blattspinat | Kartoffeln | kl. Gemüse
geschmolzene Kräuterbutter

Mehlspeise

Kaiserschmarrn 14,80 ✓
Apfelmus & Zwetschkenröster
Rosinen auf Wunsch

Moosbeerschmarrn 14,80 ✓

Apfel- oder Topfenstrudel 6,30 ✓
Mit Vanilleeis und Sahne oder mit Vanillesauce



Vegetarisch

Herzhafte Gemüse-Curry

18,50 ✓

Ananas | Sprossen | Basmatireis
vegan

Gersten-Risotto mit Gemüse

17,50 ✓

Tomaten-Salsa

Tiroler Schlutzkrapfen

17,50 ✓

Handgemacht | Graukas | Spinatfülle,
braune Butter | Röstzwiebel
(7 Stück)

Kasspatzl

13,80 ✓

Almkäse | Röstzwiebel
Kleine Portion

11,80 ✓

Kartoffelblatt'l

13,50 ✓

mit Sauerkraut (8 Stück)
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 |
ger. Forellenfilet | Kren
+ Bauernobstler

16,20

3,50

Tiroler Bauernspeck oder gekochter

13,20

Landschinken - Pfefferoni | Kren | Gurkerl

Graukäse

9,80 ✓

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 Käsetuch 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“

9,80

Graukäse & Saure Wurst

Essig & Öl | Zwiebel

Wurstsalat

9,50

Käse | Wurst | Gurkerl | Zwiebel | Paprikastreifen

Saure Wurst

8,80

Extrawurst in Essig & Öl | viel Zwiebel

Tiroler Wirtshaus-Käseteller

15,50 ✓

Obst | Walnüsse | Feigensenf

Kleine Portion (Dessert)

10,90 ✓

Frankfurter Würstl Senf | frischer Kren | Brot

5,90

St. Johanner Würstl Senf | Kren | Brot

6,50

Kleines Rindsgulasch m. Brot

9,20

Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl | Brot

8,50