



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. Handlbauer | Fa. Großfurtner 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

**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



# Vorspeisen

## Das Gedeck

5,-

Gebäck | Topfenaufstrich | Griebenschmalz

## Forelle & Rohne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf

Rohncarpaccio | Blattsalate | Sahnekren

15,90

## Carpaccio vom Rind

14,90

Bergkäse | Blattsalat | Kapernbeeren |

Cipriani Sauce | Weißbrot

## Veltliner Kalbsbeuscherl

9,90

Serviettenknödel

## Kartoffelblatt'l

9,70 ✓

mit an guatn Sauerkraut

## Burrata - karamelisiert

15,80 ✓

Tomate | Ruccola | Pesto

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

BRUNNEN

# Suppe .. immer ein guter Start

## Rindssuppe

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

mit **Frittaten** 5,80

mit **Fadennudeln** 5,80

mit **Milzschnitten** 6,50

## Kraft-Teller

Rindssuppe mit Nudeln | Rindfleisch |  
Gemüse | Würstl | Leberknödel 9,20

## Suppe auf der Tageskarte

## 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?“



# "Knackig-Salatig"

**Frischer, gemischter  
Salatteller**

6,80 ✓

**Hausgemachter  
Kartoffel-Vogersalat**  
mit Kernöl

6,00 ✓

**Bunter Salatteller mit Thunfisch**

15,20

Ei | Tomaten | Gurken | Paprika | rote Zwiebel

**Knusprig gebackene  
Hühnerbruststreifen**

17,80

auf gemischtem Salat | Kernöl | Kürbiskerne

**Klassischer Caesar Salat**

13,80 ✓

Grüner Salat mit Römersalat | Croutons

Parmesan | Apfel

Plus gegrillte Hühnerbrust

18,80

*dazu schmeckt...*

**Knoblauchbaguette**

4,20 ✓

**Gebäck**

2,50 ✓

**Glutenfreies Gebäck**

# Wirtshauskultur

## Gebackenes... immer wieder gerne

**Wiener Schnitzel - das Original**  
**vom Kalb** 26,90  
**in der Pfanne gebacken**  
Kleine Portion (Kalb) 24,90

**„Schnitzel Wiener Art“**  
**vom Schwein** 17,90  
**vom Hühnerbrüsterl** 18,90  
Kleine Portion (Schwein o. Huhn) minus 2,-

dazu servieren wir Grantn (Preiselbeeren),  
wahlweise Petersilienkartoffeln |  
Pommes frites | Kartoffel-Vogerlsalat

**Tiroler Schnitzel** 19,80  
Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und  
Speck | Petersilkartoffel | Grantn

**Cordon bleu** 19,80  
Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken  
| Petersilkartoffel | Grantn

Aufpreis Röstkartoffel 2,-



# Wirtshausklassiker..

## Bodenständig und gut

### Sattlerwirt Grillteller 26,90

Rindsentrecôte | Schweinefilet | Würstl |  
Hühnerfilet | knuspriger Speck | Gemüse  
Kräuterbutter | 2 x Dip | Pommes frites

### Medaillons vom Schweinefilet 24,90

Champignonrahmsauce | Kroketten | Gemüse  
Kleine Portion 22,90

### Veltliner Kalbsbeuscherl 15,60

Serviettenknödel

### Zwiebelrostbraten 27,80

Zart gebratene Beiriedschnitte  
(medium/durch)

würzige Zwiebel-Senfsauce

Eierspätzle | Speckbohnen

Kleine Portion 25,80

### Wirtshausgulasch vom Almoachsen 17,80

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



# Schon probiert?

## Sattler` Pfeffertopf

Schweinemedallions

feurige Currysauce,

Pfefferkörner | Pfefferoni | Paprika | Mandelreis

26,20

## 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

BRUNNEN

# Fisch

## Saiblingsfilet

27,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb

Pastinakenpüree | Karotten-Gemüse |  
Zitronenbuttersauce

## Bachforelle - nach Verfügbarkeit

28,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb

Gebraten mit Zitronenbutter | frischen Kräutern  
Petersilkartoffel

## Zanderfilet

25,90

Blattspinat | Kartoffeln | kl. Gemüse  
geschmolzene Kräuterbutter

# Mehlspeise

## Kaiserschmarrn

14,80 ✓

Apfelmus & Zwetschkenröster  
Rosinen auf Wunsch

## Moosbeerschmarrn

15,80 ✓

## Apfel- oder Topfenstrudel

6,80 ✓

Mit Vanilleeis und Sahne oder mit Vanillesauce



# Vegetarisch

## Herzhaftes Gemüse-Curry

18,50 ✓

Ananas | Gurkenspaghetti | Basmatireis  
vegan

## Gebackener Blumenkohl

17,50 ✓

Glacierte Rohnen | Krenschaum | Kartoffeln

## Tiroler Schlutzkrapfen

17,50 ✓

Handgemacht | Ricotta-Spinatfülle  
braune Butter | Röstzwiebel

## Kasspatzl

14,80 ✓

Almkäse | Röstzwiebel  
Kleine Portion

12,80 ✓

## Kartoffelblatt'l

mit Sauerkraut - 8 Stück  
Kleine Portion - 5 Stück

14,70 ✓

9,70 ✓

# 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



16,90

## Tiroler Bauernspeck oder gekochter

Landschinken - Pfefferoni | Kren | Gurkerl

13,50

## Graukäse

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.

9,80 ✓

## „Sattlers Saurer Teller“

9,80

## Graukäse & Saure Wurst

Essig & Öl | Zwiebel

## Wurstsalat

10,50

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)

11,90 ✓

**Frankfurter Würstl** Senf | frischer Kren | Brot

5,90

Frankfurter Würstl mit Gulaschsaft | Brot

8,90

## Kleines Rindsgulasch m. Brot

9,20

**Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl | Brot**

9,20

BRUNNEN