



AT|051|162

Ein herzliches „Grüß Gott“

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 | Schulerhof, Rettenschöb | 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

Forelle & Saibling: Fischzucht Hechenberger, Rettenschöb, 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 & Rohne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf
Rohnencarpaccio | Blattsalate | Sprossen,
Sahnekren

13,50

Carpaccio vom Rind

14,80

Bergkäse | Blattsalat | Kapernbeeren | Weißbrot

Tiroler Schlutzkrapfen - handgemacht

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

9,90 ✓

Veltliner Kalbsbeuscherl

9,50

Serviettenknödel

Kartoffelblatt'l

9,50 ✓

mit an guatn Sauerkraut

Burrata - karamelisiert

12,90 ✓

Tomaten | Ruccola

Suppe .. immer ein guter Start

Rindssuppe

mit gebackenen **Leberknödel** und
Gemüsestreifen

6,-

mit **Frittaten**

5,20

mit **Fadennudeln**

5,20

mit **Milzschnitten**

5,80

Kraft-Teller

8,50

Rindssuppe mit Nudeln | Rindfleisch |
Gemüse | Würstl | Leberknödel

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

6,20 ✓

Ebbser Bauernsalat

9,-

Blattsalat-Mix | geröstete Speckstreifen |
Schwarzbrotwürfel

Bunter Salatteller mit Thunfisch

12,50

Ei | Tomaten | Gurken | Paprika | rote Zwiebel

Knusprig gebackene

16,50

Hühnerbruststreifen

auf gemischtem Salat | Kernöl | Kürbiskerne

Blattsalate & Garnelen

18,50

4 Stück gebratene Garnelen mit Zirbensalz |
Knoblauchbaguette

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

16,90

vom Hühnerbrüsterl

17,90

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 | Petersilkartoffel | Granth

Cordon bleu

18,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken
| Petersilkartoffel | Granth

Wirtshausklassiker..

Bodenständig und gut

Sattlerwirt Grillteller

22,80

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

Medaillons vom Schweinefilet

22,80

Champignonrahmsauce | Kroketten | Gemüse
Kleine Portion

20,80

Veltliner Kalbsbeuscherl

Serviettenknödel

14,90

Zwiebelrostbraten

Zart gebratene Beiriedschnitte
(medium/durch)

26,50

würzige Zwiebel-Senfsauce

Eierspätzle | Speckbohnen

Kleine Portion

24,50

Wirtshausgulasch vom

17,50

Almochsen

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

Schon probiert?

Sattler' Pfeffertopf

22,80

Schweinemedallions, feurige Currysauce,
Pfefferkörner | Pfefferoni | Paprika | Mandelreis

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

32,90

Pommes frites zum Dazubestellen

3,50

... 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

Wirtshaus

Fisch

Saiblingsfilet

26,--

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb

Gersten-Risotto | buntes Gemüse

Bachforelle – nach Verfügbarkeit

27,90

Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb

Gebraten mit Zitronenbutter | frischen Kräutern

Petersilkartoffel

Zanderfilet

23,90

Blattspinat | Kartoffeln | kl. Gemüse

geschmolzene Kräuterbutter

Mehlspeise

Kaiserschmarrn

14,50 ✓

Apfelmus & Zwetschkenröster

Rosinen auf Wunsch

Moosbeerschmarrn

14,50 ✓

Apfel- oder Topfenstrudel

6,- ✓

Mit Vanilleeis und Sahne oder mit Vanillesauce

Vegetarisch

Herzhaftes Gemüse-Curry

16,50 ✓

vegan

Reis | kandierte Kürbiskerne

Gersten-Risotto mit Schafskäse

16,50 ✓

Gemüse | Tomaten-Salsa

Tiroler Schlutzkrapfen

17,50 ✓

Handgemacht | Graukas | Spinatfülle,
braune Butter | 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

3,20

Tiroler Bauernspeck oder gekochter

13,00

Landschinken - Pfefferoni | Kren | Gurkerl

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 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“

9,50

Graukäse & Saure Wurst

Essig & Öl | Zwiebel

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 | Brot

8,50