



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 | Bio-Käserei Danzl

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

GRÜßGOTT

Vorspeisen

Das Gedeck

5,--

Gebäck | Topfenaufstrich | Griebenschmalz

Forelle & Rohne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf
Rohnencarpaccio | Blattsalate | Sahnekren

15,90

Carpaccio vom Rind

Bergkäse | Blattsalat | Kapernbeeren |
Cipriani Sauce | Weißbrot

14,80

Veltliner Kalbsbeuscherl

Serviettenknödel

9,90

Kartoffelblatt'l

mit an guatn Sauerkraut

9,70 ✓

Burrata - karamelisiert

Feigen | Honig-Nüsse | Ruccola | Pesto

15,80 ✓

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 8,80

Knoblauchrahmsuppe

Knoblauchbaguette 7,90

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**

6,80 ✓

**Haugemachter
Kartoffel-Vogersalat**
mit Kernöl

6,00 ✓

Bunter Salatteller mit Thunfisch

14,80

Ei | Tomaten | Gurken | Paprika | rote Zwiebel

**Knusprig gebackene
Hühnerbruststreifen**

17,50

auf gemischtem Salat | Kernöl | Kürbiskerne

Klassischer Caesar Salat

13,80 ✓

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 Grantn (Preiselbeeren),
wahlweise Petersilienkartoffeln |
Pommes frites | Kartoffel-Vogelssalat

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

25,90

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

Medaillons vom Schweinefilet

23,90

Champignonrahmsauce | Kroketten | Gemüse
Kleine Portion

21,90

Veltliner Kalbsbeuscherl

Serviettenknödel

15,60

Zwiebelrostbraten

Zart gebratene Beiriedschnitte
(medium/durch)

27,80

würzige Zwiebel-Senfsauce

Eierspätzle | Speckbohnen

Kleine Portion

25,80

Wirtshausgulasch vom

Almochsen

17,80

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

Schon probiert?

Sattler` Pfeffertopf

Schweinemedallions

feurige Currysauce,

Pfefferkörner | Pfefferoni | Paprika | Mandelreis

25,20

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

Wirtshaus

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

24,90

Blattspinat | Kartoffeln | kl. Gemüse

geschmolzene Kräuterbutter

Mehlspeise

Kaiserschmarrn

14,80 ✓

Apfelmus & Zwetschenröster

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

Rollgersten-Risotto mit Zucchini

17,50 ✓

und Feigen

Tiroler Schlutzkrapfen

17,50 ✓

Handgemacht | Ricotta-Spinatfülle
braune Butter | Röstzwiebel

Kasspatzl

13,80 ✓

Almkäse | Röstzwiebel
Kleine Portion

11,80 ✓

Kartoffelblatt'l

mit Sauerkraut (8 Stück)
Kleine Portion – 5 Stück

13,70 ✓

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

3,50

Tiroler Bauernspeck oder gekochter

13,50

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

9,80

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

Kleines Rindsgulasch m. Brot

9,20

Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl | Brot

8,90