

Suppen

Hausgemachte:

Frittatensuppe

(ACGL)

Leberknödelsuppe

(ACGL)

Fleischstrudelsuppe

(ACGL)

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes Frites und Salat (**GROß**)

oder (**KLEIN**)

(ACGMO)

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes Frites und Salat

(ACGMO)

Gebackene Kalbsleber

mit Petersilienkartoffeln und Salat

(ACGMO)

Saure-Kalbsleber

gedünstet mit Zwiebel und Semmelknödel

(ACGL)

Putenschnitzel „Pariser Art“

mit Kartoffelrösti und Salat

(ACMOG)

Putenschnitzel „Sesam“

mit Kartoffeln und Salat

(ACGNMOMEHL)

Grillteller mit Pommes Frites

und feinem Gemüse

(LPG)

Knoblauchkotelett gebratenes Kotelett in Zwiebel-

Knoblauchsauce mit Kartoffelscheiben und Salat

(MOCGL)

Spätzle-Pfandl mit gegrillten Putenstreifen

und Salat

(ACGLMO)

Fischgerichte

Zanderfilet gedämpft auf Wurzelbett mit Kartoffeln

(DGL)

Forellenfilet im Bierteig gebacken

mit Petersilienkartoffeln und Salat

(DACGMO)

Scholle gebacken

mit Kartoffeln und Salat

(DACGMO)

Innviertler „Knödelspezialitäten“

***Grammelknödel, Speckknödel,
Hascheeknödel oder gemischt (6 Stück)***
Mit Sauerkraut

(ALÖ)

Vegetarisch

Schloß-Burger mit Gemüselaiichen und Kartoffeln

(ACGH:IN)

Gemüse im Backteig

(Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebel) mit Kartoffeln

(ACGL)

Spätzle-Pfandl (bunte Spätzle mit Gemüse in Sahnesauce) mit Salat

(ACGL:MO)

Etwas G'SUNDES

Salatplatte

mit Broccolitasche, Camembert, und Schafskäse

(MOCG)

Wirtin's Salatteller

mit gegrillten Putenstreifen

(MOCG)

Salatgestöber verschiedene Salate

mit panierten Hühnerfiletspitzen

(MOCG)

Hallo Kids

„Heidi“ Wienerschnitzel mit Pommes Frites

(MCG)

„Pumuckl“ Grillwürstel mit Pommes

Für unsere Schleckermäulchen gibt's zum Nachtisch

Marillen – Palatschinke (1 St.)

(ACGO)

Eis – Palatschinke (1 St.)

(ACGO)

Topfenstrudel (hausgemacht)

(ACG)

Wiener-Kaiserschmarrn mit Kompott

(hausgemacht, ca. 20 Minuten)

(ACGO)

Kleine warme Schmankerl

Berner Würstel

mit Pommes frites und Salat

(AGMOE)

Strammer Max

mit Salatgarnitur

(ACGMOE)

Gulaschsuppe mit einem Brot

(A)

Würstel mit Senf, Kren und Brot

(AM)

Chef-Toast Hausbrot getoastet

mit gegrilltem Putensteak, Sauerrahmsauce und Salat

(ACGMO)

Schinken-Käse-Toast

(AG)

Toast-Hawaii mit Salat

(AGOM)

Haustoast mit Spiegelei und Salatgarnitur

(AGCMOE)

Zur Brotzeit

Käseplatte

fein garniert und einem Brot

(AGO)

Brettelhause mit einem Brot

(AGO)

Schweizer Wurstsalat mit einem Brot

(AGO)

Essigwurst mit einem Brot

(AO)

Belegtes Brot

(AGO)

Schinken- oder Käsestangerl

(AG)

Hausstangerl

(AGOE)

Hirschdürre mit Senf, Kren und Brot

(AM)

Alkoholfreie Getränke

Limo gespritzt 0.5 l	3,40
Fanta, Coca Cola, Sprite 0.25l	2,30
Almdudler 0.33 l	2,70
Spezi groß 0.5 l	3,40
Cappy, Apfelsaft 0.25 l (o)	2,70
Mango, Johannisbeersaft 0.2 l (o)	2,70
Soda mit Zitrone 0.5l (o)	2,70
Mineralwasser 0.33 l	2,00
Säfte gespr. mit Leitungsw. 0.5l (o)	2,90
Limo oder Almdudler gespr. mit Leitungsw. 1/2l	2,90

Alkoholische Getränke

Stiegl-Bier 0.5 l (A)	3,60
Stiegl-Bier 0.33 l (A)	3,00
Zwickl 0.5l (A)	3,90
Zwickl 0.3l (A)	3,30
Stiegl-Radler 0.5 l (A)	3,60
Weißbier 0.5 l (A)	3,70
Weißbier mit Cola oder Sprite 0.5 l (A)	4,00
Most 0.5 l (eigene Produktion) (o)	2,70
Clausthaler (alkoholfrei) (A)	3,50

Weisweine

	<u>1/8l</u>	<u>1/4l</u>
Klosterhof-Neuburger (lieblich) (o)	2,40	4,70
Grüner Veltliner (trocken) (o)	2,40	4,70
Gespritzter weiß oder rot (o)		2,70
Süß gespritzter Wein (o)		3,40
Sommer gespr. Weiß oder rot 1/2l (o)		3,60

Rotwein

Kardinal (Blaufränkischer, trocken) (o)	2,40	4,70
Klosterleiten (Zweigelt, trocken) (o)	2,40	4,70
Zweigelt Sonderlese (o)	3,10	6,10

Liköre und Schnäpse

Weinbrand 2 cl	2,30
Obstler 2 cl	2,10
Marillenschnaps 2 cl	2,30
Mixgetränke	3,60
Flascherl (Babalou, Jägermeister, hausgemachte Liköre)	2,60

Warme Getränke

Tee (Früchte- Schwarzer- Pfefferminz- Kamille-) mit Zitrone (o)	2,10
Tee mit Rum	3,10
Espresso	2,30
Kaffee	2,50
Haferkaffee (Milchkaffee) (g)	2,70
Hauskaffee (Cappuccino) oder Cafe-Latte (g)	3,00
Glühmost 1/4l (o)	3,60
Glühwein weiß oder rot 1/4l (o)	5,30

Lieber Gast!

*Für die frische Speisenzubereitung und
den Einsatz regionaler Rohstoffe
unsere Lieferanten*

Rind und Kalb:

aus Österreich, Fleischhauerei Lettner Altheim

Milch und Milchprodukte:

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Freilandhaltung):

Aus eigenem Betrieb

Erdäpfel:

Johann Buchner, Altheim

Gemüse der Saison:

eigener Garten, Obst Gemüse Pangerl Eferding

Wild:

*Kirchdorfer und St. Georgener Jägerschaft
und aus dem eigenen Revier*

Fisch:

Heizinger Mining, Inn Frost Diersbach

**Familie Kirchsteiger bedankt sich
herzlichst für Ihren Besuch!**

**Montag Ruhetag, Tel. 07758/2017
Fax 07758/30217**

**Warme Küche von
11.00-14.00 und
17.00-20.30**

www.Schlosstaverne-Katzenberg.at

Allergene

- A:** *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- B:** *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C:** *Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D:** *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)*
- E:** *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F:** *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G:** *Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)*
- H:** *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L:** *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M:** *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N:** *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- O:** *Schwefeldioxid und Sulfite*
- P:** *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- R:** *Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.