



Prost
Mahlzeit
SPEISEN- UND GETRÄNKE

Hofschänke

◆ Lebendig Bayrische Wirtshauskultur ◆

Schänkesarter Suppen & Vorspeisen

Leberspätzlesuppe ^{ACFGI}	5,90
aus kräftiger Rindsbrühe	
Grießnockerlsuppe ^{ACFGI}	5,90
aus kräftiger Rindsbrühe	
Kugel Obazda -Magentratzerl- ^{1/3/AFGK}	8,50
mit Zwiebel und Brezn	
Radieserl-Frischkäsebrod	4,90
auf Holzbrettl garniert	
Kleiner Salatteller ⁰	5,90

Bayerisches Vier-Gang-Menü

TÄGLICH BIS 12 UHR (AUSSER FEIERTAG)

**1 Paar Weißwurst, Senf, Brezn und
ein süffiges Helles 0,5l**
9,90

Frisch & Knäckig Salatzauber

DRESSING NACH WAHL: BALSAMICO ODER JOGHURT

Großer Salat	11,80
Kleiner Salatteller ⁰	5,90
Hirtensalat	15,80
mit Fetakäse, Oliven, Walnüssen und Weißbrod	
Steirer-Salat	17,50
mit Hähnchenbrustfilet in Kürbispanade, gemischten Blattsalaten, Erdäpfelsalat, Kürbiskernöl, mit Weißbrod	
Ziegen-Salat	16,90
lauwarmer Ziegenkäse mit Nüssen, Birne und Weißbrod	
Matrosen-Salat	15,80
mit gegrilltem Garnelenspieß und Weißbrod	
Alpen-Salat	14,90
gebackene Briecken, Brezencroutons und Preiselbeeren, mit Weißbrod	
Hofschanke-Salat	17,80
mit Schnitzelstreifen, gemischten Blattsalaten, Erdäpfelsalat und Weißbrod	

JEDEN
TAG BIS
23:30

Nächtkarte

Mitternachtsschmaus

Kugel Obazda -Magentratzerl- ^{1/3/AFGK}	8,50
mit Zwiebel und Brezn	
Portion Obazda ^{1,3/AFGK}	12,90
mit Zwiebel, Tomaten und Brezn	
Bayerischer Wurstsalat ^{5/AIO}	12,90
mit roten Zwiebel und zwei Scheiben Hausbrod	
Kleines Gulasch	11,90
mit Haus- oder Weißbrod	
1 Paar Pfefferbeisser	7,90
mit Senf, Essiggurke und Brod	

Richtig Bayerisch Brot- und Brezenzeit

Bayrische Tapas ^{AFGKIO}	15,80	
Obazda mit roten Zwiebel ^{1/3} , Kalts Bratl mit Kren und Butter, Wurstsalat mit roten Zwiebel ⁵ , dazu zwei Scheiben Hausbrod oder Breze		
Bauernbrod mit grob gehacktem Mett ^{AJO}	8,90	
mit Zwiebel auf Holzbrettl serviert		
Kalts Bratl ^{AGIO}	14,90	
aufgeschnitten mit Butter, Essiggurke, vui Kren und zwei Scheiben Hausbrod		
Bauernsülze ^{AGIO} -saisonal-	12,50	
garniert mit Essiggurkerl und Zwiebeln, mit Brod		
wahlweise mit Pfannkartoffeln		14,70
Schweizer Wurstsalat ^{5/AGIO}	13,90	
mit Käsestreifen, roten Zwiebel und zwei Scheiben Hausbrod		

Passimmer

Ofenfrische Breze	1,90
Ofenfrisches Knoblauchstangerl	3,80
Hausbrod, Scheibe	0,90
3 Scheiben Weißbrod	1,60

AUF
SCHAMOTT
GEBACKEN

Ofenfrische Hofschänke-Pizza

Wuida Wiggerl ^{ACGJI}	13,90
Tomatensauce, Käse, Zwiebel, Salami	
Schinken Schorsch ^{ACGJI}	13,90
Tomatensauce, Käse, Schinken	
Franz' Liebling ^{ACGJI}	14,90
Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Zwiebel, Oliven	
Bella Bavaria ^{AGJI}	13,90
Tomatensauce, Käse, Speck, Parmesan	
Scharfer Sepp ^{ACGJI}	13,90
Tomatensauce, Käse, Peperoni-Salami, rote Zwiebel, Peperoni	
G'sunde Heidi ^{AGJI}	13,90
Tomaten, Paprika, Käse, Ziegenkäse, Kräuter	



Vegetarisch Fleischlos Glücklich

Gebratenes Zanderfilet ^{ACDFGIO}	22,90
mit Kräuterbutter, Blattspinat und Babykartoffeln	
Fisch-Spezialitäten ^{ADRO}	18,80
Fischfilet vom Grill, Garnelenspieß auf bunt gemischtem Salat mit etwas Räucherlachs garniert und Kräuterbutter serviert, mit Weißbrot	
Räucherlachs ^{ADRO}	17,50
mit Kartoffelrösti, Senf-Dill Dip und Salatnest	
Matjesfilet - Hausfrauen Art ^{ADIO}	14,90
garniert mit Essiggurke und Pfannkartoffeln	
Käsespätzle ^{ACGI}	14,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{ACGI}	13,90
im Pfandl serviert	
Flammkuchen (Vegetarisch)	13,90
Tomatensauce, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse	
Gemüse-Mix-Pfanne ^{ACDFGIO}	12,90
verschiedene Gemüsesorten, Sauerrahm-Dip - im Pfandl serviert	
mit Kartoffel	13,90
mit Butternudeln	13,90
zusätzlich mit Fetakäse	2,00
zusätzlich mit Garnelenspieß	3,00

Spezialitäten Tagesgerichte

Montag

Ofenfrische Schweinshaxe ^{ACFGIJO}	19,90
mit Semmelknödel und Krautsalat	

Dienstag

Rindertafelspitz ^{IJO}	20,90
mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Wurzelgemüse	

Mittwoch

Bierbrauersteak vom Schweinenacken	17,50
mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und Speckbohnen	

Donnerstag

Barbecue Ripperl vom Grill ^{ACFGJI}	18,90
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm oder Pommes	

Freitag

Z. B. Fangfrische Saiblinge	ab 22,80
in verschiedenen Zubereitungsarten	
Z. B. Gebackenes Rotbarschfilet	14,90
mit Remouladensauce und Kartoffelgurkensalat	

Samstag

1/2 Bauernhendl ^{ACFGJI}	16,60
mit Kartoffelgurkensalat	

Sonntag

Viertel Ente ausm Rohr ^{ACFGJI}	22,90
gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	

HENDL-BURGER

Broiche Bun, gegrillte Hendlbrust, Barbecue-sauce, Salat, Tomate, Gurken, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Bavaria Blue und Pommes

17,70





Vorbestellung

GRUPPEN-ANGEBOTE

GERNE AUCH IN UNSEREM BIERKARUSSELL

- Reindl 'American Style'** 19,90 p.P.
Spareribs und Chickenwings, Maiskolben, Krautsalat, versch. Dips mit Ofenkartoffel & Sauerrahm oder Pommes
- Brotzeitplatten** 15,90 p.P.
mit allem was dazu gehört
- Schnitzel-Platte** 19,90 p.P.
Verschiedene Schnitzelspezialitäten mit Pommes, Pfannkartoffeln, Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren
- Ripperlessen** 18,90 p.P.
Spareribs mit Sauerrahm- und BBQ Dip, Pommes oder Ofenkartoffel
- Kinder** 28,00 p.P.
Spaghetti mit Tomatensoße, Chickenwings mit Pommes, Pizza, Pfannkuchenstation und Geburtstagskuchen inkl. aller Softdrinks, Nintendo Switch auf großer TV Wall, 'Paw Patrol'-Maskottchen und ein Kinderüberraschungsgeschenk
- Brat in der Rein** 18,90 p.P.
Schweins- und Surbraten mit Semmelknödel, Hofbier-Soß', Stöcklkraut und Bratgemüse

Unser Highlight

- FEIER SCHWEINEREI** 299,00
Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, Hofschänke Bratwürstl) mit Sauerkraut, Stöcklkraut, Hofbier-Soß', Semmel-, Grammel- und Speckknödel, dazu ein 15 l Helles Bier zum Selbstzapfen.
Jede weitere Person 22,00

Getränke Specials

- Gekühltes Holzfass (zum Selbstzapfen)**
- 15 l Helles 120,00
20 l Helles 160,00
- 3-Liter-Säulen**
- Weinschorle (rot oder weiß) ° 42,00
Sprizzer Aperol ° 65,00
- Longdrink-Boote** 75,00
1 Flasche 0,7 l nach Wahl (Asbach, Jack Daniels, Gin, Wodka) mit 2x 1 l-Flaschen Beigetränk (Coca-Cola, Bitter Lemon, Tonic Water)

SEMINARE, INCENTIVES UND VORTRÄGE AUF ANFRAGE

Hausmannskost Hofschänke-Klassiker

- Fleischpflanzerl** 16,50
mit dunkler Hofbier-Soß' und Kartoffelgurkensalat
- Innviertler Surbraten** ^{1/ACFGIO} 19,80
mit dunkler Hofbier-Soß', Semmelknödel und Sauerkraut
- Zwiebelrostbraten** ^{1/ACFGIO} 26,60
mit Röstzwiebeln, Marktgemüse und Pfannkartoffeln
- Gebratene Schinkennudeln** ^{AJIO} 13,90
mit kleinem Krautsalat – im Pfandl serviert
- Wirtshaus Maultasche** ^{IJO} 14,90
gefüllt mit Schweinefleisch, Speck und Zwiebeln mit Kartoffelsalat, Röstzwiebel und Bratensoße
- Metzgerpfandl** ^{ACGIJO} 19,50
eine Scheibe Surbraten, ein Hofschänke-Bratwürstl, ein Fleischpflanzerl, mit Hofbier-Soß', Pfannkartoffeln und Sauerkraut
- Rindertafelspitz** 21,70
im Wurzelsud mit Kartoffeln und frischem Meerrettich
- Rindsgulasch** 19,90
würzig abgeschmeckt mit Essiggurke und Butternudeln

VOM
HAUS-
METZGER
LANG



Regionale Würstlküche

bis 17 Uhr

- 1 Paar Kesselfrische Weißwürst** ^{5/AGIJO} 7,90
traditionell serviert mit Brezn und süßem Senf
1 Stück Weißwürst - zusätzlich - 3,50
- 3 Stück Hofschänke-Bratwürstl** vom Grill ^{AJ} 14,90
nach Hausrezept – kalt geräuchert über Buchenholz – bissl scharfer, dazu Kartoffelgurkensalat oder Sauerkraut mit Hausbrot
- Currywurst mit Pommes** ^{AJ} 13,50
- 1 Paar fränkische Bratwürstl** ^{5/ACFGIJO} 14,90
entweder mit Sauerkraut und Senf oder Kartoffelgurkensalat oder zwei Scheiben Hausbrot



Grillspezialitäten Steaks vom Grill

Rinderlende vom Grill ^{CFGJ}	27,90
mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl: Pommes, Gemüse, Pfannkartoffeln oder gemischten Salat	
Grillteller ^{AFGI}	24,90
verschiedene Fleischspezialitäten mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes	
Ladysteak ^{AGHO}	18,80
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, bunt gemischtes Salatnest, Parmesanspänen und Nüssen garniert	
zusätzlich mit Pommes <u>oder</u> Rösti	+4,50

Im Schnitzelhimmel Wirtshaus-Schnitzel

SCHNITZEL CA. 220 G, AUS DEM SCHWEINERÜCKEN, MIT EI UND SEMMELBRÖSEL PANIERT UND IN PFLANZENFETT AUSGEBACKEN ^{ACG}

mit Pommes Frites	19,90
mit Spätzle und Soße	19,90
mit Kartoffelsalat	19,90
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	20,90
mit Pfannkartoffeln	20,90
mit gemischtem Salat	20,90

Spezial Hofschänke-Schnitzel

SCHNITZEL CA. 220 G, AUS DEM SCHWEINERÜCKEN, GEFÜLLT MIT BAUERNSCHINKEN, TIROLER KÄSE, ZWIEBELN, MIT EI UND SEMMELBRÖSEL PANIERT, IN PFLANZENFETT AUSGEBACKEN ^{5/ACG}

mit Pommes Frites	20,90
mit Kartoffelsalat	20,90
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	22,90
mit Pfannkartoffeln	22,90
extra Preiselbeeren	1,60

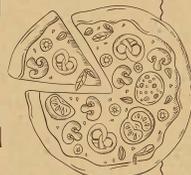
Zusätzlich

Kartoffelgurkensalat, Pfannkartoffeln, Rösti, Spätzle, Pommes, Sauerkraut ^{ACFGJIO}	je 4,50
Ofenfrisches Knoblauchstangerl	3,80
3 Scheiben Weißbrot	1,60

Aus dem Steinofen Flammkuchen

Elsass	13,90
Kräuterschmand, Speck, Lauch, Zwiebel	
Italia ^{AGJI}	14,90
Tomatensoße, Käse, Speck, Parmesan	
Peperoni-Salami ^{ACGJI}	14,90
Tomatensoße, Käse, Peperoni-Salami, rote Zwiebel, Peperoni	
Vegetarisch	13,90
Tomatensoße, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse	
Bavaria	14,90
Obazda, Emmentaler Käse, Speckwürfel, Zwiebel	

BRIZZA® Brezenpizza



BRIZZA Bayer	14,50
Obazda, Emmentaler Käse, Speckwürfel, Zwiebel	
BRIZZA Franz	14,50
Meerrettich-Schmand, Bratscheiberl, frischer Kren	

Verführerisch Süße Desserts

Schokoeisknödel ^{ACGIJO}	7,90
Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme mit Beerspiegel und Sahne	
Apfelstrudl aus saftigen Äpfeln ^{1,9/AFGH}	8,50
mit Kugel Eis und Sahne	
Quarkstrudl mit Himbeeren ^{1,9/ACFGH}	8,50
mit Kugel Eis und Sahne	
Schokoküchlein	8,90
mit flüssigem Schokoladenkern, auf Beerspiegel mit Sahne	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{ACGI}	13,90
im Pfandl serviert	
Marilleneisknödel ^{ACFGH}	7,90
auf Eierlikör, mit einem Tupfer Sahne	
Coup Dänemark	5,90
3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne	
Amarena Eisbecher	6,70
3 Kugeln Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne	

Durstlöscher Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,4L
Mineralwasser (spritzig oder still).....	3,20	4,40
Zitronenkracherl (Limo) ^{1,10}	4,20	
Coca Cola ^{1,6,10}	3,50	4,90
Cola Mix ^{1,6,10}	3,50	4,90
Apfelschorle ⁹	3,50	4,90
Johannisbeerschorle ⁹	3,50	4,90
Holunderschorle ⁹	3,50	4,90
Bitter Lemon ^{1,6,10} (Flasche).....	3,70	
Tonic Water ^{1,6,10} (Flasche).....	3,70	
	0,3L	0,5L
Coca Cola zero ^{1,6,10}	4,10	
Rhabarberschorle.....	4,90	

Wuidwasser Cola-Mix (Innbräu) ^{1,6,10} 4,90
In der braunen Kultflasche



Wohlig Warm Heissgetränke

Tasse Café Creme ⁶	3,70
Haferl Café Creme ⁶	5,20
Tasse Cappuccino ^{6/G}	3,90
Haferl Cappuccino ^{6/G}	5,20
Latte Macchiato ^{6/G}	4,40
Espresso ⁶	2,90
Haferl Milchkaffee.....	5,30
Jagertee (Brennerei Liebl) 0,2 l.....	4,80
Haferl Bio Tee (diverse Sorten).....	4,20
Glühwein, Punsch 0,2 l.....	4,40

Rebenzauber Weißwein



	GLAS 0,2L
Grüner Veltliner , trocken (Österreich) ⁰	6,90
feinwürzig fruchtig	
Riesling , trocken (Pfalz) ⁰	7,80
vollmundig harmonisch	
Müller-Thurgau , halbtrocken (Rheinhessen) ⁰	7,80
fruchtig elegant	

	FLASCHE 0,75 L
Gemischter Satz , FranzAnton.....	26,00
Weingut Zöhler, Kreams, trocken, fruchtig und frisch	
Grüner Veltliner , Ried Hundschupfen.....	28,00
Jahrgang 2022, Schlossweingut Malteser-Ritter-Orden (Nieder- österreich) etwas kräftiger mit spürbarem Pfefferl und reifen Kernobstfruchtaromen. Frisch im Abgang, gut anrinkbar, ein schwungvoller Begleiter bei Tisch.	



Rotwein

	GLAS 0,2L
Blauer Zweigelt , trocken (Österreich) ⁰	7,50
samtig charmant	
Dornfeldner , halbtrocken (Pfalz) ⁰	8,50
leicht harmonisch	

	FLASCHE 0,75 L
FranzAnton Rot	28,00
Winzerhof Zöhler, Kreams - trocken, dunkles Rubinrot, herzhaft Kirscharomen, unkomplizierter Speisenbegleiter	
Merlot	28,00
Weingut Eichenwald, Burgenland trocken, samtig und weich	

Roséwein

Zweigelt Rosé , special edition	
Weingut Lenz Maser - Niederösterreich, leicht, spritzig, fruchtig	
Glas 0,2 l.....	7,80
Flasche 0,75 l.....	24,00

Barzäuberien
Classic Longdrinks

Asbach Cola	8,90
4 cl Asbach, 0,2 l Coca Cola	
Vodka Lemon ^{1,10}	8,90
4 cl Wodka, 0,2 l Bitter Lemon	
Jacky Cola ^{1,6,10}	8,90
4 cl Jacky, 0,2 l Coca Cola	
Cuba Libre ^{1,6,10}	8,90
4 cl Havana Club, 0,2 l Coca Cola	
Gin Tonic	8,90
4 cl Gordons Gin, 0,2 l Tonic	
Gin Fizz	8,90
4 cl Gordons Gin, Soda, Limettensaft, Zitrone	
Wodka Wellness	8,90
4 cl Absolut Wodka, Soda, Limettensaft, Limetten	

Prickelnd & Spritzig
Prosecco

Prosecco Frizzante, trocken ⁰	
Glas 0,2 l	8,80
Flasche 0,75 l	24,90

Weinmix & Sprizz

Weinschorle, weiß oder rot ⁰	
0,25 l	4,40
0,5 l	8,50
3-Liter-Säule	42,00
Spritzer Aperol ⁰	7,90
mit Orangenscheibe und Eiswürfel	
3-Liter-Säule	65,00
Hugo ⁰	7,90
mit Limetten und Minze	
Martini Fiero Sprizz	7,90
Martini Fiero, Tonic, Orange	
Grape Rosé ⁰	7,90
Roséwein, Soda, Grapefruit, Grapefruitlikör, Minze	
HUGO virgin <i>alkoholfrei</i>	7,80
alkoholfrei – mit Minze und Eis	



Fruchtiger
Bauernmost

APFELWEIN DER FAMILIE STOCKHAMMER AUS WEILBACH, 0,5 L

Most ⁰ (Alk. 5,0 %)	5,40
Mostschorle süß oder sauer ⁰ (Alk. 2,5 %)	5,40
Most-Radler mit Holunderlimo ⁰ (Alk. 2,5 %)	5,40

Tralalala
Edelbrände & Liköre

Ortner's Thermen-Geist (40%) ⁰	2cl	4,40
Edelbrand aus Heidel-, Him- & Brombeeren		
Marillenbrand (35%) ⁰	2cl	4,40
Williams Christ (40%) ⁰	2cl	4,40
Honig Willi (35%) ⁰ Edelbrand	2cl	4,70
Blutwurz (50%) ⁰	2cl	4,40
Hirschkuss (38%) ⁰	2cl	4,40
Jägermeister (35%) ⁰	2cl	4,20
Haselnussbrand (40%) ⁰ Edelbrand	2cl	4,40
Ramazotti (30%) ⁰	2cl	4,50
Asbach Uralt (38%) ⁰	2cl	3,90
Fernet Branca (40%) ⁰	2cl	4,20
Baileys on Ice (17%) ⁰	4cl	4,20
Bierlikör (25%) ⁰	2cl	3,30
Kirschlikör (25%) ⁰	2cl	2,90
Zigarrenbrand (43%)	2cl	7,90
von der alten Zwetschge		
Rote Williamsbirne (41%)	2cl	7,70
im Holzfass gereift, von der Spezialitätenbrennerei Liebl		

Unbeschwert Alkoholfreie Biere

	0,3L	0,5L
Weißbier (Kapuziner, Bügelflasche) ^A	5,40	
feinhefig, spritzig, erfrischend		
Helles (Augustiner) ^A	5,30	
Pils (Bitburger, herb) ^A 0.0%	4,40	
Weißbier Zitrone (Franziskaner) ^A	4,40	
Weißbier Blutorange (Franziskaner) ^A	4,40	

Hopfenliebe Fassbiere



	0,3L	0,5L
Helles	4,30	5,30
Mildes, spritziges, lang gereiftes, erfrischendes Lagerbier, das durch seine Süffigkeit besticht. Alkohol: 5,0 %		
Dunkles Bier	4,40	5,40
Kräftig, vollmundiges dunkles Bier mit leicht malzaromatisch würzigem Charakter und leichter Hopfennote. Alkohol: 5,1 %		
Kellerbier	4,40	5,40
Naturtrübes, fruchtiges, weniger herbes, Zwickl-Lagerbier mit eleganter Hefe-Blume. Alkohol: 5,1 %		
Weißbier ^A	5,40	
hefetrüb, fruchtig, spritzig. Alkohol: 5,2 %		

Saisonal besonders Spezialitäten-Biere

	0,3L	0,5L
Böhmisch G'mischtes vom Fass	4,90	
Kombiniert dunkles Hofbier und Lagerbier. Malzbetont mit Karamellnoten. Alkohol: 4,9 %		
Kellerweizen (Kapuziner)	5,40	
Vollmundig, fruchtig, in der Bügelflasche. Flaschengärung, hefetrüb. Alkohol: 5,1 %		
Urweiße (Erdinger) ^A	5,40	
Naturtrüb, herzhaft, würzig. Alkohol: 5,0 %		
Maxl Zwickl (Maxlrainer)	4,40	
Helles Lager, naturbelassen und unfiltriert. Alkohol: 5,3 %		
5'17er Zwickl Pils (Innbräu)	4,40	
Unfiltriert, naturtrüb, herb und hopfig. Alkohol: 5,1 %		

Immer Montags

FRISCH GEZAPFTES HELLES VOM HOLZFASS

Jeden Montag ab 17:30 Uhr gibt
es nur bei uns frisch gezapftes
Bier aus dem Holzfass.

0,5l / 5,30



Vermischt nochmal Biermischgetränke

	0,3L	0,5L
Radler ^A	4,30	5,30
mit Limettenlimo. Spritzig und erfrischend. Alkohol: 2,5 %		
Holunderradler ^A	4,30	5,30
mit Holunderlimo. Perfekter Durstlöcher, nicht zu süß. Alkohol: 2,5 %		
Dunkles Radler ^A	4,40	5,40
Durstlöcher mit Charakter. Alkohol: 2,5 %		
Russ'n ^A	5,40	
Weizen & Limettenlimo. Alkohol: 2,5 %		
Colaweizen ^A	5,40	
Weizen & Cola. Alkohol: 2,5 %		
Holunder Weizen ^A	5,40	
Weizen & Holunderlimo. Alkohol: 2,5 %		
Goßmaß ^A	14,70	
Weizen mit Cola und Kirschlikör		

ALL UNSERE
BIERE AUF WUNSCH
IM GEKÜHLTEN
STEINKRUG!

