



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet:

Lamm: Bauernhof Loidlberger, Almtal Oberösterreich und Ennstal Lamm

Kremstaler Milchkalb: Bauernhof Fam. Sudasch, Nußbach

Rind: Bauernhof Norbert Erlbacher, Ramsau oder Bauernhof Franz Stiegler, Haus im Ennstal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA – Gütesiegel (Ennstal Milch, Alpenmilch Salzburg)

Äpfel, Karotten, Weißkraut: Landesprodukte Zillich, Krems oder Angela Gmoser, Feldbach

Erdäpfel: Landesprodukte Zillich, Krems

Eier: Österreichische Eier aus Bodenhaltung

Fruchtsäfte: aus eigener Erzeugung

Marmeladen: aus eigener Erzeugung

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Haus und wünschen „Guten Appetit“ und angenehme Stunden in unserem aus- und umgebauten Hotel!



Herzlichst, Familie Gürtl und Mitarbeiter



Aus unserem Suppentopf

<i>Rindsuppe mit Frittaten</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Rindsuppe mit Leberknödel</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Rindsuppe mit Fleischstrudel</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	<i>€ 3,30</i>

Vorspeisen

<i>Roastbeef vom heimischen Almoachsen zartrosa gebraten mit Cumberlandsauce, fein garniert</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Hausgemachtes Rindfleisch-Sulzerl auf Käferbohnenalat mit Kernöl</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>Dreierlei vom Ziegenkäse mit Orangen-Thymian-Chutney & Tomaten-Chilihonig-Chutney, sowie Grissini</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit hausgemachter Kren-Terrine dazu Salatgarnierung und Toast</i>	<i>€ 7,90</i>

Zu all unseren Vorspeisen servieren wir Brot und Gebäck!

Salatvariationen

<i>Steirischer Salatteller</i>	€ 7,50
<i>Grüner Salat mit Kernöl, wahlweise mit gegrillten Putenstreifen oder pikanten Gemüselaißchen</i>	
<i>Gebackene Spinatschafkäseknödel auf buntem Blattsalat</i>	€ 7,50
<i>Gemischter Salat</i>	€ 3,20
<i>Grüner Salat</i>	€ 2,70
<i>Kernöl extra</i>	€ 0,50



Ratatouille empfiehlt für die Kinder



<i>„Harry Potter“ Kinderwienerschnitzel mit Pommes</i>	€ 5,60
<i>„Struuwel Peter“ Spaghetti Bolognese</i>	€ 4,60
<i>„Nema“ gebackener Fisch mit Erdäpfel</i>	€ 5,20
<i>„Piccolo“ Kinderpizza (Schinken, Käse, Mais)</i>	€ 5,00

Fische und Meeresfrüchte

<i>Gegrillte Scampischwänze auf saisonalen Blattsalaten mit Weißweimbalsamico und Olivenöl</i>	€ 12,20
<i>Cap-Seehecht gegrillt an Kartoffel-Kürbisrisotto und knusprigem Karottenheu</i>	€ 12,50
<i>Lachs-Saltimbocca auf Safransauce und Butterkartoffeln</i>	€ 12,50



Köstlichkeiten aus Topf und Pfanne



<i>Hausschnitzel</i> <i>Schweineschnitzel gefüllt mit Marillen, Schinken und Gouda, in Kürbiskernen gebacken, serviert mit Kräuterreis</i>	<i>€ 12,60</i>
<i>Wiener Schnitzel</i> <i>vom Schwein mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Steirisches Cordon bleu von der Pute (natur)</i> <i>Gefüllt mit Schinken und Ennstaler Blauschimmelkäse auf Bandnudeln und Jungzwiebelkräutersauce</i>	<i>€ 12,60</i>
<i>Schweinerückensteak</i> <i>auf rustikalem, gegrilltem Gemüse mit Kartoffelspalten, dazu pikante Kräuterbutter</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Gekochtes Rindfleisch vom heimischen Almochen</i> <i>mit Wurzelgemüse, dazu servieren wir Schnittlauchsauce, geröstete Erdäpfeln und Apfelkren</i>	<i>€ 11,90</i>
<i>Saftgulasch</i> <i>vom Ennstaler Rind mit Serviettenknödel</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Putenmedaillons</i> <i>im Cornflakes Mantel mit roter Zwiebelmarmelade und Mandel-Chili-Kartoffeln</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Hauser Kaibling Lammchops</i> <i>auf würzigem Rosmarin-Knoblauchsafterl mit Speckbohnenröllchen und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Gürtls Spezial Ladies Toast</i> <i>Gegrillte Hühnerbrust auf Schwarzbrot, Speck, Vogerlsalat, sowie Balsamico Glace, dazu Bratkartoffeln und Ananas- Curry-Butter</i>	<i>€ 11,90</i>

„Pasta“

<i>Spaghetti Gürtl Style</i>	<i>€ 8,60</i>
<i>Al dente gekochte Nudeln mit Oliven, Proscuitto, getrockneten Tomaten und Knoblauch</i>	
<i>Spaghetti „Bolognese“</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>Al dente gekochte Nudeln mit würziger Fleischsauce</i>	
<i>Bandnudeln „Tuna“</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>Thunfischrahmsauce mit Knoblauch und frischem Basilikum</i>	

Toasts und Snacks für Zwischendurch

<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Gebäck</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Schinken-Käsetoast</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bauern-Toast mit Salatgarnierung</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>(Schwarzbrot, Speck, Zwiebeln, Rührei)</i>	
<i>„Haustoast“</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>(Schweinekotelett auf Toast an pikanter Sauce mit Salat)</i>	
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>wahlweise mit Speck, Zwiebel und Salatgarnierung oder Räucherlachs und Salatgarnierung oder Wokgemüse</i>	

Süße Gaumenfreuden

<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>2 Stk. Palatschinken mit Marillenmarmelade</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>1 Stk. Eispalatschinke, 2 Kuglerl Eis</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Täglich hausgemachte Torten und Mehlspeisen</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Dessert Variation mit frischen Früchten</i>	<i>€ 6,10</i>
<i>Käse</i>	<i>€ 7,20</i>



Hausgemachte Pizza-Spezialitäten



- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 1 | <i>Schifahrerpizza</i>
nach Art des Hauses mit viel Speck, Tomaten, Käse,
Zwiebeln, Knoblauch, Spiegelei, Oregano | € 8,00 |
| 2 | <i>Pizza Hawaii</i>
Schinken Ananas, Käse, Oregano | € 7,60 |
| 3 | <i>Pistenteufel-Pizza (extra scharf)</i>
Speck, Salami, Pfefferoni, Paprika, Mais, Käse, Oregano | € 8,40 |
| 4 | <i>Pizza Margeritha</i>
Tomaten, Käse, Oregano | € 6,40 |
| 5 | <i>Pizza Napolitana</i>
Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano | € 7,50 |
| 6 | <i>Pizza Speciale</i>
Schinken, Champignons, Käse, Oregano | € 7,60 |
| 7 | <i>Salami-Pizza</i>
Salami, Tomaten, Paprika, Käse, Oregano | € 7,80 |
| 8 | <i>Pizza al Tonno</i>
Thunfisch, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Oregano | € 7,80 |
| 9 | <i>Pizza quattro Stagione</i>
Schinken, Artischocken, Oregano, Käse, Tomaten,
Champignons, Sardellen | € 8,70 |
| 10 | <i>Pizza Capriciosa</i>
Schinken, Artischocken, Oliven, Zwiebeln,
Tomaten, Käse, Oregano | € 8,50 |

Aperitifs

<i>Sherry, Portwein 1/16 l</i>	<i>€ 2,90</i>	<i>Martini süß/ trocken 1/16 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Campari-Soda 4 cl</i>	<i>€ 3,20</i>	<i>Pernod 1/16 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Campari-Orange 4cl frisch gepresst</i>	<i>€ 4,00</i>		

Weißweine

<i>Grüner Veltliner 1/8 l</i>	<i>€ 1,80</i>	<i>Weißburgunder 1/8 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Weingut Ipsmiller; Schrattenberg</i>		<i>Erzh. Johann Weine; Klöch</i>	

Rotweine

<i>Blauer Portugieser 1/8 l</i>	<i>€ 1,80</i>	<i>Zweigelt 1/8 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Weingut Ipsmiller; Schrattenberg</i>		<i>Erzh. Johann Weine; Klöch</i>	
<i>Mischung oder Spritzer 1/4 l</i>	<i>€ 2,30</i>		

*Eine Auswahl an Flaschenweinen aus Österreich
finden Sie in unserer Weinkarte !*

Bier

<i>0,5 l Schladminger Bier</i>	<i>€ 3,40</i>	<i>1 Fl Ennstaler Schneeweisse 0,3l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>0,3 l Schladminger Bier</i>	<i>€ 2,70</i>	<i>1 Fl Ennstaler Schneeweisse 0,5l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>0,2 l Schladminger Bier</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>1 Fl Murauer Bier 0,5 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>1 Fl. alkoholfreies Bier</i>	<i>€ 3,40</i>	<i>1 Fl Schladminger Naturbier</i>	<i>€ 3,60</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Soda 0,25 l</i>	<i>€ 1,10</i>	<i>Reine Fruchtsäfte Pago</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>1 Fl. Gasteiner 0,35 l</i>	<i>€ 1,60</i>	<i>Tonic Water 0,2 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Fanta, Cola Sprite 0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>Red Bull</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Almdudler, Cola,Sprite 0,35l</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>Schwasser 0,5 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft 0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>1/4 l Milch</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Apfelsaft gespritzt, 0,25l</i>	<i>€ 1,60</i>	<i>Soda Zitrone 0,5 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Orangensaft gespritzt 0,25l</i>	<i>€ 1,60</i>		

Heiße Getränke

Großer Brauner	€ 2,70	Latte Baileys	€ 4,50
Kleiner Brauner	€ 1,90	Heiße Schokolade	€ 2,40
Verlängerter, Melange	€ 2,20	Lumumba (H. Schoko mit Rum)	€ 3,50
Einspänner (Espresso mit Schlag)	€ 2,90	Bio-Tee nach Wahl	€ 2,00
Italienischer Cappuccino	€ 2,90	Tee mit Zitrone oder Milch	€ 2,00
Fasse Hag (koffeinfrei)	€ 2,20	Tee mit Rum oder Schnaps	€ 3,00
Kännchen Kaffee	€ 3,20	Hausgemachter Jagatee	€ 4,40
Häferlkaffee, Cafe Latte	€ 2,40	Hausgemachter Glühwein 1/4 l	€ 3,50

Digestifs

Jägermeister 2 cl	€ 2,20	Ramazotti 2cl (Zitrone & Eis)	€ 2,40
Fernet Branca 2 cl	€ 2,20		

Schnäpse und Brände

Obstler 2 cl	€ 1,80	Weinbrand 2 cl	€ 2,00
Zirben, Marillen, Birne 2 cl	€ 2,00	Cognac Remy Martin 2 cl	€ 3,60
Vogelbeere 2 cl	€ 3,90	Tequila Olmeca Gold 2 cl	€ 2,60
Vogelbeere 2 cl Hausbrand	€ 4,50	„Alte Zwetschke“ 2cl (Gölles)	€ 4,20

Liköre

Verschiedene Liköre 2 cl	€ 2,30	Bailey's 2 cl	€ 2,60
Grand Marnier, Cointreau	€ 2,60		

Long Drinks

Weinbrand/Cola - Rüscherl	€ 2,40	Malibu - Orange	€ 3,20
Flügerl	€ 3,30	Bacardi - Cola/Cappy	€ 3,20
Gin-Tonic 4 cl	€ 5,70	Wodka - Orange	€ 3,20
Whisky-Cola	€ 3,20		

Einen schönen Aufenthalt
und angenehme Stunden wünscht
Familie Gürtl