

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von 12.00 bis 14.00 und von 17.00 bis 21.00 Uhr. Nachmittags kleine Karte, Torte und Eis.

Tischreservierung bitte unter +43 6542 68553

Unsere Schmankerlkarte

Erfrischende Sommergetränke:

Hollerkracherl 0,5 lt. (alkoholfrei) 3,8

Aperol Sprizz, Campari Sprizz, Hugo, mit Sekt: 5,8

Aperol Spritzer, Campari Spritzer, Hugo Spritzer, mit Wein und Soda: 5,3

Als Vorspeise empfehlen wir:

Beef Tartar gut abgeschmeckt 12,9
mit Salatgarnitur und geröstetem Schwarzbrot

Surf and turf

„Kleines“ Filetsteak – 180 g - ,
3 gebratene Riesengarnelen,
Backkartoffeln mit Sauerrahm, Grillgemüse



25,2

Nudeln und Garnelen

Penne rigate - Nudeln in Tomaten-Chillisaucе
mit 3 gebratenen Riesengarnelen

14,9

der Ober – Burger

Saftiger Hamburger aus Rind- und Schweinefleisch,
mit Käse, Gurke, Tomate, Zwiebel, gebratenem Speck
und Cocktailsauce, dazu gibt's knusprige Pommes frites



13,5

der Vegi – Burger

G'schmackiges Hamburger-Patty aus Erbsenprotein,
mit Käse, Gurke, Tomate, Zwiebel und Cocktailsauce,
dazu gibt's knusprige Pommes frites

13,5

Sommerzeit ... ist Salatzeit!

Alle Salate werden mit bunten Blattsalaten,
Salatgurke, Tomate und Hausdressing zubereitet,
dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette

Knuspersalat

Hühnerbruststreifen in Sesam gebacken, mit Joghurtdressing

14,6

Herren Salat

mit gebratenen Rinderfiletscheiben und Balsamicoessig

16,5

Kleine süße Verführer:

Affogatto – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, a bisserl Schlag und Wafferl 4,9

Wilder Steirer - 2 Kugeln Vanilleeis, Steirisches Kürbiskernöl, Schlag

Kleiner Däne – 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Wafferl


Sommerliebe – 2 Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers

Sehr geehrter, lieber Gast!

Wir begrüßen Sie herzlich bei uns im Oberwirt und hoffen, Sie verbringen angenehme Stunden in unserem alteingesessenen Gasthof!

Wir werden versuchen, Ihnen alle Speisen und Getränke zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu servieren. Wenn Sie zufrieden waren, empfehlen Sie uns bitte weiter, sollte einmal etwas nicht so gut klappen, zögern Sie nicht, uns auch das mitzuteilen!

Ihre Familie Eder und Mitarbeiter

Alle Speisen, die mit der  - Uhr gekennzeichnet sind, bereiten wir Ihnen auch vor 12.00 Uhr und nach 21.00 Uhr gerne zu.


Nach Vorbestellung bis zum Vortag servieren wir gerne:

Eine deftige Schweinshaxe mit würziger Bratensauce, Semmelknödel und Sauerkraut	ab 2 Personen pro Person 17
Fondue chinoise (in der Rindssuppe) Rinder-, Schweine- und Hühnerbrustfilet, Würstl, Pommes frites und Knoblauchbrot, Grill-, Knoblauch- und Currysauce, und eine große, bunte Salatschüssel,	ab 2 Personen pro Person 26
Spezial Oberwirts BBQ Ripperl fleischige Schweineripperl, würzig mariniert, gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm, Grillsauce, gegrillter Maiskolben	ab 2 Personen pro Person 18,5
Eine Spezialität aus der Viehhofer Jagd: Rehrücken rosa gebraten zarter Rehrücken mit Viehhofner Steinpilzsauce, Kartoffelkroketten, Semmelknödel, Rotkraut und Apfelradl mit Preiselbeeren	ab 2 Personen pro Person 27
Filetsteak vom Rind – 280 bis 300 g - Bestes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Pommes frites, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, gebackenen Zwiebelringen und buntem Salatteller	ab 2 Personen pro Person 30


...nach diesen Gerichten servieren wir ein gutes Obst Schnapserl!

 = Vegetarisch (fleischlos)



Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe	4,3
Backerbsensuppe	3,7
Große Tasse Gulaschsuppe mit Brot	6,9
Große Tasse Pinzgauer Kaspressknödelsuppe	5,1
Große Tasse Tomatencremesuppe mit Obershäubchen 	5,1

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites, <u>auf Wunsch</u> mit Preiselbeeren	13,5
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites, <u>auf Wunsch</u> mit Preiselbeeren	10,8
Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln, <u>auf Wunsch</u> mit Preiselbeeren	14,6
Gemischter Salatteller zu einem Hauptgericht 	3
„Gekochtes Schultermeisel“ Alt-Österreichisches Rindfleischgericht mit Krensauce, Röstkartoffeln und Wurzelgemüse	16,3
Zwiebelrostbraten kurz gebraten von der niederen Beiried mit g'schmackiger Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und gebackenen Kartoffeln mit Sauerrahm	18,9
Champignonschnitzel Schweineschnitzel in einer Rahmsauce aus frischen Champignons, mit Butterreis	15,6

Vegetarische Schmankerl aus der Oberwirts Küche:

Champignonnudeln mit Ei  Penne Nudeln mit frischen Champignons, gebunden mit Ei und Rahm, mit gemischtem Salatteller	11,2
3 Spinatknöderl  mit brauner Butter, Parmesan und gemischtem Salatteller	13,5

Saftige Gerichte vom Grill

Cevapcici vom Grill mit Zwiebelsenf, Pommes frites und Salatgarnitur	12
Grillteller nach Art des Hauses Das Beste von Rind und Schwein – min. 250 g – mit Pommes frites, gemischtem Grillgemüse, Erdäpfelrösti, Cocktailsauce, Bohnen im Speckmantel	22,5

Nur vom Wild und Wald aus Viehhofen!

Hirschbraten „Hubertus“ mit Semmelknödel, Kartoffelkroketten,	18,5
---	------

Rotkraut und gedünstetem Apfelradl mit Preiselbeeren

Rehragout 16,4
mit Semmelknödel, Kartoffelkroketten,
Rotkraut und gedünstetem Apfelradl mit Preiselbeeren


Süßwasserfisch

Auf der Haut **Gebratenes Zanderfilet** 17,8
mit Knoblauchbutter, und Petersilkartoffeln
und buntem Gemüse


Gebackenes Filet vom Zander - mit Haut - 17,8
mit Sauce Tartare, und Butterkartoffeln
und Blattsalatgarnitur

Da haben wir den Salat!

Gemischter Salatteller  5,1
hausgemachter Kraut- und Karottensalat, Gurke mit
Joghurtdressing, bunte Blattsalate mit Hausdressing

Gemischter Salatteller als Beilage zu einem Hauptgericht  3

Großer Salatteller mit Schinkenstreifen 12
Bunte Blattsalate, mit Tomate, Gurke, Schinkenstreifen,
gekochtem Ei, Joghurtdressing und Schwarzbrot

Großer Salatteller mit Käsestreifen  12
Bunte Blattsalate, mit Tomate, Gurke, Käsestreifen,
gekochtem Ei, Joghurtdressing und Schwarzbrot

Für unsere jungen Gäste bis 15 Jahre!

Kinder Wiener Schnitzerl 8,4
mit Pommes frites und Ketchup

Ein Frankfurter Würsterl
mit Pommes frites und Ketchup 5,4

Nudeln mit Tomatensauce  4,4

3 Fischstäbchen  5,4
mit Mayonnaise und Pommes frites

Portion Pommes frites mit Tomatenketchup  4,5

2 Marillenpalatschinken für Kinder   3,9

Als Dessert empfehlen wir Euch:

Kindereisbecher - zwei Sorten Eis, bunt und lustig garniert 3,7

Um Eure Wartezeit zu verkürzen, haben wir für Euch ein buntes Rätsel-
Malblatt vorbereitet! Viel Spaß!

Als süßer Abschluss!

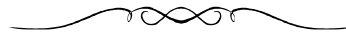
2 Stück Marillenpalatschinken 5,2

Sünderpalatschinke mit Vanilleeis,
dazu Schokoladesauce und Schlagobers 6,9

2 Stück Preiselbeerpalatschinken 6,9

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	4,9
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,2
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,2
Mohr im Hemd mit Schlagobers und Schokoladesauce	7,9
Hausgemachtes Krokantparfait mit warmen Himbeeren und Schlagobers	8,3

*Bitte werfen sie auch einen Blick in unsere
Eiskarte!*



*Zur Brotzeit und den Hunger zwischendurch
bis 18.00 Uhr*

Pinzgauer Bretteljause mit Obstschnapsperl	11,3
Speckplatte Bester Karreespeck, garniert, mit Brot	11,3
Appetitbrot Belegtes Brot, garniert	8,3
Käsebrot	7,7
„Saure Wurst“ mit Zwiebel und Brot	8,3
Gebäck / Butter	2,9
Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites	11,2
Grillwürstl mit Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise, Senf	9,5
Würstl mit Pommes, Ketchup, Mayonnaise und Senf	8,9
Frankfurter Würstl mit Brot, Senf und Kren	4,9
Strammer Max Schinkenbrot mit 3 Spiegeleiern	8
Schinken Käse Toast mit Ketchup, Mayonnaise und kleiner Salatgarnitur	7,7
Käse Toast mit Ketchup, Mayonnaise und kleiner Salatgarnitur	7,7
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,5
Gulaschsuppe mit Brot	6,9