

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Limonade 0,5 l..... 4,50 €

Mit fruchtiger Einlage, frischer Minze und Eiswürfeln – herrlich erfrischend.

Genießen Sie unsere wechselnden Sorten – unser Service-Team verrät Ihnen gerne die aktuelle Empfehlung.

Aperitif

Luuy Schorle..... 5,50 €

Ein spritziger Aperitif mit feinem **Scheibel Pomeranzenlikör**, veredelt mit Prosecco – fruchtig, prickelnd und ideal für einen genussvollen Start.

☞ Perfekt für den Frühlingsanfang

Wein des Monats

Zweigelt Rosé (Wachau) 0,2 l 4,50 € 0,75 l 19,00 €

Frisch-fruchtiger Rosé aus der Wachau mit feinen Aromen von sonnengereiften Erdbeeren und einem Hauch Zitrone. Seine elegante, ausgewogene Säure und das zarte Lachsrosa machen ihn herrlich leicht und angenehm zu trinken.

☞ Der perfekte Begleiter für warme Tage – wird gern als Aperitif oder zum Salat bestellt.

Schnaps des Monats

Apricot-Brandy – Empfehlung des Wirts 0,2 cl 4,90 €

Vollreife steirische Aprikosen, fein gebrannt und mit Jamaica-Rum & Cognac veredelt.

Intensiv fruchtig, weich und samtig im Abgang. Im **Geistschwenker serviert** – für das volle Aromaerlebnis.

☞ **Unser Tipp:** Der perfekte Abschluss zu Desserts, besonders zu unseren Marillen-Topfenknödeln – oder klassisch zum Espresso.

Genuss, der begeistert – unsere Neuheit

Pinsa mit Lachsstreifen15,50€

Unsere luftig-knusprige Römerpizza, reich belegt mit feinem Lachs, cremigem Frischkäse, mediterranem Gemüse, Tomaten und frischen Zwiebeln. Veredelt mit aromatischem Rucola und gehobeltem Parmesan – ein leichter, mediterraner Genussmoment.

Auf Wunsch auch vegan erhältlich!

☞ **Unser Tipp:** Ideal als Vorspeise zum Teilen.

Beliebt bei unseren Gästen

Zarte Ochsenbacke..... 18,50 €

12 Stunden langsam geschmort – butterweich! Serviert in kräftiger Rotweinjus mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Salat. Ein klassischer Genuss für echte Feinschmecker.

☞ Perfekt mit einem Glas Tank 32 Primitivo Puglia IGT von unserer Weinkarte.

Spezialitäten des Hauses

Frische Bayerwaldforelle „Müllerin Art“ 17,50 € *

goldbraun gebraten und mit feiner Würzbutter übergossen,
dazu Petersilienkartoffeln und knackiger Salat.

Frische Knoblauchforelle „Müllerin Art“ 18,50 € *

saftig gebratene Forelle mit aromatischer Knoblauchbutter,
dazu Petersilienkartoffeln und knackigem Salat.

☞ *Grundpreis ca. 250 g Gewicht- jedes Plus von 50 g für nur 1 €

Bärlauch-Schmankerl

Bärlauchcrèmesuppe.....5,50 €

Samtig-cremige Bärlauchsuppe mit intensivem Frühlingsaroma.
Ein herrlich duftender Auftakt, der Lust auf mehr macht

☞ Unsere Empfehlung zum Start!

2 hausgemachte Bärlauchknödel..... 10,50 €

Locker-fluffige Knödel, serviert in fruchtiger Tomatensoße, geschwenkt in
goldbrauner Nussbutter und vollendet mit würzigem Parmesan. Ein echter Liebling
für Genießer und Vegetarier.

☞ Besonders beliebt bei unseren Gästen.

Gebratene Hähnchenbrust..... 16,50 €

Saftig gebratenes Hähnchenfilet auf cremigen Bärlauch-Linguini, verfeinert mit
mediterranem Gemüse – leicht, aromatisch und perfekt ausbalanciert.

☞ Perfekt für den Frühling

Bärlauch Cordon Bleu.....18,50 €

Knusprig paniert und raffiniert gefüllt mit einer cremigen Bärlauch-Schinken-
Frischkäse-Komposition, in aromatischem Bärlauch-Ei gewendet.
Dazu goldene Pommes und ein knackig-frischer Salat.

☞ Kräftig, herzhaft & ein echter Genuss

Lachsfilet gebraten.....19,50 €

Zartes Lachsfilet auf cremigem Bärlauch-Emmer-Risotto, gekrönt von feinem
Zitronenschaum und begleitet von Karotten-Erbsengemüse.


☞ Unser Highlight für Genießer

☞ Perfekt mit einem Glas feinherbem Kallfels Riesling von unseren Weinkarte.

Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten..... 15,50 €

Saftiger, langsam geschmorter Schweinsbraten mit kräftiger Bratenjus, dazu Reiberknödel und ein frischer Salat. Ein herzhaftes Stück bayerischer Genuss.


–  unsere Bier Empfehlung dazu: Zwickl vom Fass!

Schnitzel paniert.....15,50 €

mit knusprigen Pommes frites und knackig-frischem Salat

Cordon bleu16,50 €

gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu knusprigen Pommes und knackig-frischer Salat.

 Unsere Schnitzel Klassiker schmecken am besten mit Bratkartoffeln (+2,50 €) oder extra Soße (+2,50 €), wir empfehlen dazu Passauer Helles im gekühlten Steinkrug.

Triftsperrpfandl 17,50 €

Zarte Medaillons vom Schweinefilet in aromatischer Waldpilzrahmsoße, dazu buttrige Spätzle und ein frischer Beilagensalat. Im **heißen Gusspfandl** serviert.

Rinderroulade „Reschenstein“ 18,50 €

in aromatischer Rotweinjus, dazu fluffige Semmelknödel und knackig-frischer Salat

Feines Wildragout..... 18,50 €

Zart geschmortes Wildragout in aromatischer Wildjus, serviert mit fruchtiger Preiselbeerbirne, hausgemachten Semmelknödeln und klassischem Blaukraut. Auf Wunsch auch mit frischem Salat

Stockbauers Zwiebelrostbraten22,90 €

Zart gebratene Rinderlende, überzogen mit unserer aromatischen, hausgemachten Zwiebeljus und gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln.

Dazu goldene Pommes und ein frischer Salat. Rustikal auf dem Holzteller serviert

Stockbauers Rostbraten22,90 €

Zart gebratene Rinderlende mit kräftiger, hausgemachter Paprika-Zwiebel-Soße.

Serviert mit knusprigen Pommes und frischem Salat. Auf dem Holzteller angerichtet

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage.....4,90 €

Kräftig gekochte, hausgemachte Rinderkraftbrühe – klar & aromatisch
– Der perfekte Einstieg für den großen Appetit – beliebt vor unseren Klassikern.

Kürbiscrèmesuppe.....4,90 €

Samtig-cremige Kürbissuppe mit feiner Würze und vollmundigem Geschmack.
– Ein leichter Start – macht Lust auf mehr.

Vegetarisch

Dreierlei Knödel.....11,50 €

Saftige Spinat-, Rote Bete- und Käseknödel auf cremigem Rahmwirsing
– Unsere vegetarische Empfehlung – herzhaft, abwechslungsreich und sättigend.

Rucola-Süßkartoffelpflanzerl.....14,50 €

Pflanzerl aus Süßkartoffeln und Rucola, dazu aromatischer Kräuter-Joghurdip,
buntes Couscousgemüse und Salat. Auch vegan erhältlich.
– Leicht, modern und überraschend sättigend.

Salate

Gemischter Salat..... klein 4,50 € / groß 8,50 €

Frische Blattsalate und knackige, saisonale Rohkost-Salate, klassisch mit
Essig & Öl angemacht. Perfekt als Vorspeise.
– Tipp: Passt ideal zu dreierlei Knödeln & Bärlauchknödeln.

Dessert

Apfelstrudel.....5,50 €

Warmer Apfelstrudel, serviert mit cremigem Vanilleeis und frischer Sahne.
– Der Klassiker zum Abschluss – geht eigentlich immer.

2 Stück Marillen-Topfenknödel.....6,50 €

Zarte Topfenknödel, gefüllt mit fruchtigen Marillen, in Butter-Haselnussbröseln
geschwenkt, dazu feine Vanillesoße. Unsere süße Empfehlung – unbedingt probieren!
– Perfekt zum Teilen... oder einfach selbst genießen.

Für unsere kleinen Gäste – Lieblingsgerichte

Reiberknödel mit Bratensoße.....4,50 €

Hausgemacht & schön saftig – mit viel leckerer Soße

Knusprige Pommes.....4,50 €

Goldgelb frittiert – einfach immer gut 😊

Spätzle mit cremiger Pilzrahmsoße.....5,50 €

Schön schlotzig & mild – ein echter Kinderliebling

– auch mit Bratensoße möglich

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße.....5,50 €

Locker, weich & mit feiner Rahmsoße

Hähnchenkrossies mit Pommes.....7,50 €

Außen knusprig, innen zart – dazu Pommes

Currywurst mit Pommes.....7,50 €

Mit fruchtig-würziger Soße – nicht zu scharf 🌶️

Kleines Schnitzel mit Pommes.....8,50 €

Goldbraun paniert – wie bei den Großen!

Kleiner Schweinebraten mit Reiberknödel.....8,50 €

Zart geschmort mit kräftiger Bratensoße – wie bei Mama & Papa