

Herzlich Willkommen
im



*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Unser Team ist stets bemüht, Euch den Aufenthalt bei uns
so schön wie möglich zu gestalten.*

*Katja und Hannes
mit Team*

Regionale Produkte

In unserem Betrieb wird täglich echte, ehrliche, österreichische Küche frisch zubereitet.

Wir variieren unsere Rezepte je nach Saison, um so den besten Geschmack auf die Teller zu zaubern.

Daher versuchen wir, unsere Produkte fast ausnahmslos von heimischen Betrieben zu erwerben.

Fleisch, Wurstwaren

Handelshaus Wedl
Fleischhauerei Berger
heimische Bauern

Gemüse, Kartoffeln

Biogemüse Hintermann

Eier

Salzburger Landei

Wild

Heimische Jäger
(nach Verfügbarkeit)

Fisch

Fischmarkt Wedl

Lamm

heimische Bauern



Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet € 16,90

in Balsamico-Trüffelmarinade, Parmesanspäne
und Kapernbeeren

Gegrillte Riesengarnelen (3Stk.) ♥ ♥ € 14,80

mit Knoblauch, Chili, Gemüse...
und ofenfrischem Gebäck

Bauernsalat "Ortenstein" ♥ ♥ klein € 11,40

Knackige Blattsalate mit Kürbiskernöl,
gebratenen Erdäpfeln, Speck ... groß € 14,90

Gemischter Salat € 6,90

mit Balsamicodressing
mit Joghurt-Kräuter dressing

Gemischte Blattsalate € 5,90

Brotkörberl € 3,20



Aus der Suppenküche

Kräftige Bouillon

mit Kaspressknödel € 6,90

mit Frittaten € 5,80

Suppentopf von frischen Edelfischen ♥ ♥ € 14,90

Saisonorientierte Tagessuppe Tagespreis

Fragen Sie Ihre Bedienung!

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

(in der Pfanne im Butterschmalz gebacken!)

vom Kalb € 28,90

vom Schwein € 18,90

Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier € 26,90

(aus der Beiried geschnitten)

mit Speckbohnen und Butterspätzle

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (250g) € 41,90

auf Cognac-Pfeffersauce (oder Kräuterbutter)

mit gebackenen Erdäpfeln und frischem Marktgemüse

Wiener Backhenderl € 18,90

mit Erdäpfel- Gurkensalat und Preiselbeeren

Gebratene Kalbsleber € 25,90

in Calvados- Majoransauce,
Speck, Äpfeln, Butterreis und Gemüse

Filet-Burger "Ortenstein" ♥ ♥ € 24,90

saftiges Rinderfilet im ofenfrischem Kaisersemmerl
mit knackigen Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln...

Gadaunerer Wirtshausschnitzel ♥ ♥ € 24,90

gefüllt mit heimischen Schwammerln, Speck, Käse...

Frischer Fisch vom Markt ♥ ♥ Tagespreis

Immer neue Kreationen

Vegetarisch

Handgemachte Bandnudeln ♥ ♥ € 17,90

mit Knoblauch, Chili, frischem Gemüse...

Pongauer Kasnock'n € 19,90

mit gemischten Blattsalaten



Für unsere kleinen Gäste

**Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites**

€ 10,90

**Fischstäbchen
mit Butterreis und Gemüse**

€ 9,90

Hamburger mit Pommes frites

€ 10,90



♥ ♥ : Jeden Tag anders, nach Lust und Laune,
vom Chef persönlich zubereitet!

Zum süßen Ausklang

Marillenpalatschinken (3 Stk.) mit Früchten der Saison	€ 10,90
Karamellisierter Kaiserschmarr'n mit hausgemachtem Röster	€ 11,90
"Sorbetto" mit Vodka und Prosecco...	€ 8,50
Dessertempfehlung	Tagespreis

Hausgemachtes Eis!!

Verlangen Sie unsere Eiskarte



Aperitif

Martini Dry	5 cl	€ 7,90
Martini Bianco	5 cl	€ 7,90
Campari		
Soda	0,25 l	€ 7,50
Orange	0,25 l	€ 7,90
Prosecco Rose	0,10 l	€ 6,50
Aperol Spritz		
mit Wein	0,25 l	€ 7,90
mit Prosecco	0,25 l	€ 8,50
(H)ugo	0,25 l	€ 8,50

Bitters

Averna	3 cl	€ 5,90
Fernet	3 cl	€ 5,90
Ramazzotti	3 cl	€ 5,90



Bier

Stiegl vom Fass	0,20 l	€ 3,60
	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 5,10
Stiegl Freibier	0,50 l	€ 5,10
Stiegl Radler	0,20 l	€ 3,60
	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 5,10
Thalheimer dunkel	0,30 l	€ 4,50
Franziskaner Weizenbier	0,50 l	€ 5,40
Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 5,40



Weine

„Steirerbua“ Cuvée

Weingut Tschermonegg	0,125 l	€ 5,20
Südsteiermark	0,7 l	€ 31,20

Grüner Veltliner

Weingut Jurtschitsch	0,125 l	€ 5,20
Niederösterreich	0,7 l	€ 31,20

Chardonnay

Weingut Wieninger	0,125 l	€ 5,20
Niederösterreich	0,7 l	€ 31,20

Blauer Zweigelt

Weingut Fink	0,125 l	€ 4,80
Niederösterreich	0,7 l	€ 28,80

Gespritzter Weiß oder Rot

mit Soda	0,25 l	€ 4,50
mit Sprite	0,25 l	€ 4,70



Alkoholfreie Getränke

Gasteiner prickelnd/still	0,33 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 4,80
Coca Cola /Fanta /Sprite /		
Spezi /Almdudler	0,33 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,50
Limo gespritzt		
mit Soda	0,33 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90
mit Wasser	0,33 l	€ 2,70
	0,50 l	€ 3,40
Cola zero	0,33 l	€ 3,30
Red Bull	0,25 l	€ 5,00
Tonic Water /Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,40
Holundersaft gespritzt	0,33 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 3,90
Soda Zitrone	0,33 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 3,40
Portion frisch gepresster Zitronensaft	2 cl	€ 0,50



Fruchtsäfte

Apfelsaft/Orangensaft	0,33 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,30
gespritzt mit Soda	0,33 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,00
gespritzt mit Wasser	0,33 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,50
verschiedene Fruchtsäfte	0,33 l	€ 3,30
gespritzt mit Soda	0,33 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,00
gespritzt mit Wasser	0,33 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,50
<u>Leitungswasser</u>	0,50 l	€ 2,00
	1,00 l	€ 3,20



Heißgetränke

Espresso	
kleiner	€ 3,10
großer	€ 5,50
Verlängerter	€ 3,70
Cappuccino	€ 4,50
Häferlkaffee	€ 5,90
Cafe Latte	€ 4,70
Heiße Schokolade	€ 4,30
Lumumba	€ 6,30
(Heiße Schokolade mit Rum)	
Tee diverse Sorten	€ 3,30
mit Rum	€ 5,90



Prosecco und Champagner

Prosecco	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 45,50
Prosecco Rose	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 45,50
Chapuy L'esprit Chardonnay Millesime	0,70 l	€ 110,00

Liköre

Baileys	3 cl	€ 5,90
Amaretto	3 cl	€ 5,90
Francelico	3 cl	€ 5,90

Long Drinks

Gin Tonic	€ 8,90
Vodka Red Bull	€ 8,50
Jack Daniels Red Bull	€ 8,50
Jack Daniels Cola	€ 7,90
Bacardi Cola	€ 7,90
Rotes Flügerl	€ 7,50



Schnäpse und Spirituosen

Marille	2 cl	€ 3,50
Williams	2 cl	€ 3,50
Obstler	2 cl	€ 3,20
Haselnuss	2 cl	€ 3,50
Vogelbeer	2 cl	€ 6,90
Zirbe	2 cl	€ 4,00
Grappa	2 cl	€ 6,50
Rum 38 %	2 cl	€ 3,10
Bombay Gin	2 cl	€ 5,00
Hendrick's Gin	2 cl	€ 7,00
Absolut Vodka	2 cl	€ 5,50
Oban single malt Whiskey	4 cl	€ 12,00
Cognac Remy Martin	4 cl	€ 12,00



Weinkarte

Weißweine

Grüner Veltliner GrüVE

Alwin Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

11,5 % vol. trocken, blasses Grüngelb, in der Nase intensiv nach Jonathan-Apfel, leichte Würze vom weissen Pfeffer, am Gaumen charmant balanciert, drahtig-frisch, wieder gelbe Apfelfrucht, zartes Säurespiel.

0,75 l € 31,20

„Steirerbua“ Cuvée

Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark

11,5 % vol. trocken, klares helles Gelb. Duft erinnert an Weingartenpfirsich, Orangenzenen und Nektarinen. Sehr schlanker Körper, fruchtig und feinwürzig im Abgang.

0,75 l € 31,20

Riesling Urgestein

Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

12,5 % vol. trocken, betörendes Bukett nach Weingartenpfirsich und Gravensteiner, verspielt und zartgliedrig; durchaus kraftvoll dann am Gaumen, angenehme Extraktfülle, relativ lang, ein optimaler Riesling der leichteren Klasse.

0,75 l € 38,00

Chardonnay

Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien

12,5 % vol. trocken, strahlendes Goldgelb, volle Orange, Apfel und eine Prise Pfeffer in der Nase, sowohl auch am Gaumen, zarte Exotik, kraftvoll und mit guter Eleganz ausgestattet, die Frucht ist anhaltend und lang im Abgang.

0,75 l € 31,20

Sauvignon Blanc DAC

Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark

12,0 % vol. trocken, strahlend helles Gelb, am Gaumen sehr leicht und trocken, zarte Brennesselaromen, etwas Kiwi und Stachelbeere, schlank und lebendig, extrem süffig.

0,75 l € 37,20

Gelber Muskateller Göttweiger Berg

Heinz Fink, Höbenbach, Niederösterreich

12,0 % vol. trocken, funkelndes Gelb mit grünem Schimmer, intensive Nase nach reifen Früchten und frischen Kräutern, ausgewogener Körper mit sehr intensivem Fruchtspiel und trinkanimierender Säure, frisch - fruchtiges Trinkerlebnis.

0,75 l € 32,90

Langenloiser Spiegel

Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Cuvee aus Grau- und Weißburgunder

13,5 % vol. trocken, mittleres Grüngelb. Mit feiner tabakiger Würze unterlegte zarte Birnenfrucht, angenehme Kräuternote. Elegant, zeigt eine gute Komplexität und Mineralik, straffe Textur, feines Säurespiel, ein ausgewogener, charaktvoller Speisenbegleiter mit gutem Potenzial. 93 Punkte Falstaff.

0,75 l € 41,90

Rosé

Arkadenhof Brolli

Trocken. Mit seinem frischen Duft nach Pfirsichblüten, Wassermelone und Erdbeeren macht der Rosé seinen Namen alle Ehre. Am Gaumen erfrischend fruchtbetont sowie mit geringen Alkoholanteil vermittelt er unbeschwerte Trinkfreude

0,75 l € 39,20

Rotwein

Zweigelt

Heinz Fink, Höbenbach, Kremstal

12,5 % vol. trocken, kräftiges Rubinrot mit zart violetten Reflexen, in der Nase rauchig-würzig unterlegtes, dunkles Beerenkonfit, zart tabakig, Orangenesten, am Gaumen rotbeerige Frucht, gut integrierte Tannine, Weichseln im Nachhall, frisch und trinkanimierend.

0,75 l € 28,80

Merlot Reserve

Gerald Malat, Mautern-Palt, Kremstal

13,5 % vol. trocken, mittleres Rubingranat, zart nach Lakritze, Kirschenkonfit, tabakiger Touch, Kräuter klingen an, kraftvoll, feiner Waldbeerenkonfit, präsenze Tannine, die gut eingebunden sind, Kirschen und Orangen im Abgang, würziger Nachhall, 91 Punkte Falstaff.

0,75 l € 39,90

Cabernet Sauvignon Selection

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee

13,5 % vol. trocken, klares Purpurrot, feine extraktsüße Frucht, typische Johannisbeernase mit grünen Blättern und Lakritze hinterlegt, am Gaumen wunderschöne Rum-Kokos-Aromatik, im Abschluss bitterschokoladige Röstaromen

0,75 l € 37,90

Heideboden

Hannes Reeh, Gols, Neusiedlersee

Cuvee aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Sankt Laurent. 13,5 % vol. trocken, dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, saftige Herzkirchen, dezenter Holztouch, leichte Vanille in der Nase, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin.

0,75 l € 34,20

Pannobile

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch. 13,0 % vol. trocken, dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Schwarze Beerenfrucht, rauchig unterlegte Mineralik, feine Herzkirschenfrucht klingt an. Saftig, ausgewogen, süße rotbeerige Nuancen, feines Tannin, integriertes Säurespiel, extraktsüßer Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

93 Punkte Falstaff.

0,75 l € 58,90

Schaumweine

Prosecco Spumante Superiore DOCG

La Farra, Farra di Soligo, Veneto, Italien

11,0 % vol., trocken, sorgfältige Traubenauswahl, gekühlte Vergärung und behutsame Kellertechnik schaffen einen fruchtbetonten, eleganten Prosecco mit feiner Perlage und einem faszinierenden Finale.

0,75 l € 45,50

Prosecco Rosé Brut

Ar. Agr. La Farra, Farra di Soligo, Veneto, Italien

11,0 % vol. brillantes Rosé mit zarten Pink-Reflexen, feine Perlage, in der Nase intensives Bukett mit Kirsch- und Rosenblütennoten, feine Erdbeeranklänge und dezente würzige Nuancen, am Gaumen frisch, fruchtig und angenehm prickelnd, elegant mit viel Finesse, gut balancierte Säure.

0,75 l € 45,50

Chapuy L'esprit Chardonnay Millesime

Blanc de Blanc, Brut, Champagne

Feine Hefenoten, frische weiße Früchte (Apfel und Birne).
Feine Perlage, komplexe Aromen wie Honig und Würze.
Viel Kraft und Druck, mineralischer Abgang.

0,75 l € 110,00