

WIR EMPFEHLEN



Zum Beginn

Glas Hochriegel oder Szigeti Winzersekt trocken	4,10
Glas Prosecco Italiano	4,10
Glas Prosecco Mango, ein fruchtig leichter Aperitif	4,10
Traunstein Sprizz: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Zwetschken-Fruchtnektar	5,10
Veneziano: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Aperol	5,10
Cynar Soda: feiner Artischockenaperitif	4,10
Campari Soda	4,10
Campari Orange	4,90
Sherry trocken oder medium	3,90
Martini Dry, Rosso oder d'Oro	3,90

Lieber Gast!

Wir verwenden freiwillig Produkte aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich:

Schweine- und Kalbfleisch: Fleischhauerei Hermann Gruber, Gmunden

Junglamm: Rupert Beiskammer, Kirchham

Maishendl: aus Österreich

Milch, Käse, Butter, Schlagobers: Gmundner Milch, Molkerei

Eier, Bodenhaltung: Reinhard Altmanninger, Gschwandt
Eierhandel Marco Paul Lohninger, Seewalchen

Erdäpfel: Familie Lackner, Eferding



Unsere fangfrischen Fische

Werden täglich von unseren Hausfischern

Traunseefischerei R. Baldinger, Ohlsdorf und
Hannes Gebetsroither, Gmunden, Altmünster gebracht.

Das aktuelle Angebot richtet sich nach Saison, Schonzeit und „Anglerglück“.
Auf der Tageskarte finden Sie bitte die Auswahl. **"Petri Heil"**



**Die „Salzkammergut Fischrestaurants“ und „Die Traunseewirte“
empfehlen zu unserem kulinarischem Angebot besonders:**

Riesling Steinterrassen

Erzeugerabfüllung für die Salzkammergut Fischrestaurants
Weingut der Stadt Krems, Kremstal
Flasche 0,75 l 21,00 Glas 1/8 l 3,60

Traunseewirte-Wein: Grüner Veltliner

Senftenberger Qualitätswein
Weingut Familie Proidl, Senftenberg, Niederösterreich
Flasche 0,75 l 21,00 Glas 1/8 l 3,60



WIR EMPFEHLEN

HOIS'n
seit 1896 Wirt

Immer wieder gern gegessen

Gegrillte Schnitte von der Stierbeiried mit Kräuterbutter dazu Speckprinzessfisolen und Rösterdäpfel	18,70
Schweinslendchen - Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm mit buntem Gemüse und Mandelkroketten	15,10
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und Saisonsalatteller	13,50
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Oberssoß mit Dörrzwetschken dazu gebackene Erdäpfelkroketten	12,70
Wiener Schnitzel aus dem Schweinskaiserteil geschnitten als Beilage Petersilerdäpfel und fein gemischter Salat	10,90
Kalbspariser Schnitzel aus dem Pfandl mit Reis, Kartoffel und verschiedenen Salaten	17,70
Gebackenes Truthahnfilet-Schnitzel dazu Preiselbeerbirne und Butterreis	10,50
„Steirischer Backhendlsalat“ Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüsti und „echtem Steirischem Kürbiskernöl“	10,90

Aus der fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratling mit Sauerrahmssoß und Salat	10,10
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	9,30
Gebackener Camembert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	7,90

Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre



„Tom und Jerry“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	7,90
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Schweinsschnitzerl mit Pommes Frites	6,50
„Tintenfisch Kleksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt, mit Pommes Frites und Salat	5,50
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Drei Stück Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	5,50
Unser Schlemmermenü für die „Jugend“ Tagessuppe, entweder „Wiener Strizzi“, „Tintenfisch Kleksi“ oder „Käpt'n Hook's Goldschatz“ und ein kleines Junioren – Eis	9,50

Und für den ganz großen Durst

Kinder- und Jugendgetränk: Schartner Orangensprudel	0,5 l	3,80
---	-------	------

> Inklusivpreise 2018 in € <

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Beispiel Tageskarte

2018

HOIS'N
seit 1896
Wirt

Zur Jause oder als Vorspeise

Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel	7,30	mit Kürbiskernöl	7,90
Rohschinken mit Oberskren und Melone	10,30	als Vorspeise	7,10
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	5,40	mit Kürbiskernöl	6,00
Mozzarella mit Paradeiser, Balsamico und Olivenöl			6,90

Aus dem Suppentopf

Gmundner Fischsuppe mit Croutons	4,10
Rindsbouillon mit Frittaten oder Fleischstrudel	3,40

Für Sie vorbereitet

Fangfrischer Gebirgssaibling gebraten, dazu Petersilerdäpfel und Saisonsalat	18,30
„Hois'n Fischsteller“, Tagesfang gebraten und gebacken, mit Petersilkartoffel, Tartarensoß und gemischtem Salat	18,80
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern mit Soß Tartar und Kartoffel	15,90
Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmssoß mit Nudelbeilage	11,20
Schweinsbratli mit Semmelknödel und gemischtem Salat	9,30
Traunviertler Bauernschmaus mit warmem Speckkrautsalat und Knödel	10,20
Kalbsschnitzel natur mit Rahmschwammerlsoß, Reis und gemischtem Salat	18,70
Gebackenes Sur-Schweinskotlett mit Erdäpfelsalat	9,30
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeerbirne und Petersilerdäpfel	11,90
Hausgemachte Hascheeknödel mit warmem Speckkrautsalat	6,70
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmssoß mit Kartoffelbeilage	7,70
Beilagenänderung Aufzahlung für Pommes Frites, Rösti, Erdäpfelkroketten	0,70

Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeerssoß (mit Alkohol)	3,80
Traunsee – Eisschwan: Vanille- und Erdbeereis mit Baiser und Schlagobers	4,80
Esterhaszyschnitte	3,30
Schokolade-Trüffel- <small>ACG</small> oder Himbeer-Nougattorte	3,30
Malakoff-, Topfen- oder Schokolade-Trüffeltorte	3,30
Palatschinke mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	pro Stück 2,80
Eispalatschinke mit Schokoladenssoß und Schlagobers	pro Stück 4,80

Ein Glaserl zum Anstoßen ...

„Traunstein Sprizz“: Prosecco Frizzante, Soda und Zwetschkensaft	5,10
GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein , Familie Proidl, Senftenberg	1/8 l 3,60
BIENENFRESSER Zweigelt Reserve - Fam. Pitnauer, Göttlesbrunn	1/8 l 5,20
Hausgemachter ang'etzter Zirbenschnaps	Stamperl 2 cl 3,10

WIR EMPFEHLEN



Zur Jaus'n

Kalter gekochter Schinken mit Kren und Butter	8,10
Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers	10,30
Traunviertler Specksteller	8,10
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl	7,10
Brettljause nach Art des Hauses	7,50
Schinken-, Speck- oder Käsbrot	5,50
Appetitbrot garniert	5,50
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	5,40
Essigwurst mit Zwiebel	5,40
Schmalzbrot mit Zwiebelringerl	3,10
Verschiedenes Spezialgebäck „Resch & Frisch“	1,40
Semmerl oder Schnitte Hausbrot	1,20
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	0,60

Käse hat immer Saison



Käseauswahl: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter	10,50
Kleine Nachtisch-Käseauswahl	7,50
Traunkirchner Käs aus der Gmundner Molkerei mit Butter	5,10
„Käsekaiser“ Gmundner Berg mit Butter	5,10
Grieskirchner Butterkäs oder Traunsteinkönig mit Butter	5,10
Portion Brikäse mit Butter	5,10
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert	5,30

Einige Kleinigkeiten

Gebratener Schinken mit zwei Eiern	6,80
Gebratener Speck mit zwei Eiern	6,80
Omelette mit Schinken	6,30
Omelette mit Käse oder Champignons	6,30
Drei Rühreier mit Schinken oder Speck	6,30
Schinken-Käse-Toast	4,40
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot	4,40
Bunter Salatteller mit Ei	7,30
Salatteller mit Schinken und Käse	8,80
Mischblattsalat mit kurzgebratenen Hühnerbrüstlstreifen	9,70
Mischblattsalat mit gebackenen Gemüsenuggets	9,70