

WIR EMPFEHLEN



Zum Beginn

Glas Hochriegel oder Szigeti Winzersekt trocken	4,20
Glas Prosecco Italiano	4,20
Glas Prosecco Mango, ein fruchtig leichter Aperitif	4,20
Traunstein Sprizz: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Zwetschken-Fruktnektar	5,20
Veneziano: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Aperol	5,20
Cynar Soda: feiner Artischockenaperitif	4,20
Campari Soda	4,20
Campari Orange	5,10
Sherry trocken oder medium	4,00
Martini Dry, Rosso oder d'Oro	4,00

Lieber Gast!

Wir verwenden Produkte aus der umliegenden Region bzw. aus Österreich.

Schweine- und Kalbfleisch, Wurst- und Selchwaren:

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

Säfte: Most & Mehr, Mairinger, Wartberg ob der Aist

Most: Voglsam, Hofkirchen im Traunkreis



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 kulinarischen Angebot besonders:

Riesling Steinterrassen

Erzeugerabfüllung für die „Salzkammergut Fischrestaurants“

Weingut der Stadt Krems, Kremstal

Flasche 0,75 l 23,40 Glas 1/8 l 3,90

„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



Immer wieder gern gegessen

Gegrillte Schnitte von der Stierbeiried mit Kräuterbutter dazu Speckprinzessfisolen und Rösterdäpfel	18,90
Schweinslendchen - Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm mit buntem Gemüse und Mandelkrokette	15,30
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und Saisonsalatteller	13,70
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Oberssoß mit Dörrzwetschken dazu gebackene Erdäpfelkrokette	12,90
Wiener Schnitzel aus dem Schweinskaiserteil geschnitten als Beilage Petersilerdäpfel und fein gemischter Salat	11,50
Kalbspariser Schnitzel aus dem Pfandl mit Reis, Kartoffel und verschiedenen Salaten	17,90
Gebackenes Truthahnfilet-Schnitzel dazu Preiselbeerbirne und Butterreis	11,50
„Steirischer Backhendlsalat“ Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüsti und „echtem Steirischem Kürbiskernöl“	11,50

Aus der fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratling mit Sauerrahmsoß und Salat	10,30
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	9,60
Gebackener Camembert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	8,10

Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre



„Tom und Jerry“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	8,10
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	6,70
„Tintenfisch Klecksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt, mit Pommes Frites und Salat	5,70
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Drei Stück Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	5,70
Unser Schlemmermenü für die „Jugend“ Tagessuppe, entweder „Wiener Strizzi“, „Tintenfisch Klecksi“ oder „Käpt'n Hook's Goldschatz“ und ein kleines Junioren – Eis	9,90

Und für den ganz großen Durst

Kinder- und Jugendgetränk: Schartner Orangensprudel	0,5 l	3,90
---	-------	------

Beispiel Tageskarte



2019

Zur Jause oder als Vorspeise

Rohschinken mit Oberskren und Melone	10,70	als Vorspeise	7,30
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	5,90	mit Kürbiskernöl	6,60
Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel	7,50	mit Kürbiskernöl	8,20
Mozzarella mit Paradeiser, Balsamico und Olivenöl			7,10

Aus dem Suppentopf

Rindsbouillon mit Frittaten oder Fleischstrudel	3,50
Gmundner Fischsuppe mit Croutons	4,20

Für Sie vorbereitet

Fangfrischer Gebirgssaibling gebraten, dazu Petersilerdäpfel und Saisonsalat	18,90
„Hois'n Fischsteller“, Tagesfang gebraten und gebacken, mit Petersilkartoffel, Tartarensoß und gemischtem Salat	19,50
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern mit Soß Tartar und Kartoffel	16,90
Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmssoß mit Nudelbeilage	11,90
Schweinsbrat mit Semmelknödel und gemischtem Salat	9,60
Traunviertler Bauernschmaus mit warmem Speckkrautsalat und Knödelbeilage	10,60
Kalbsschnitzel natur mit Rahmschwammerlsoß, Reis und gemischtem Salat	19,60
Gebackenes Sur-Schweinskotlett mit Erdäpfelsalat	10,50
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeerbirne und Petersilerdäpfel	12,90
Hausgemachte Hascheeknödel mit warmem Speckkrautsalat	6,90
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmssoß mit Kartoffelbeilage	7,90

Beilagenänderung: Aufzahlung für Pommes Frites, Rösti, Erdäpfelkroketten 0,70

Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeersoß (mit Alkohol)	3,90
Traunsee – Eisschwan: Vanille- und Erdbeereis mit Baiser und Schlagobers	4,90
Bananensplit 5,90	Eiskaffee 5,40
Haus-Eisbecher mit Früchten und Schlagobers	6,90
Malakoff-, Topfen- oder Schwarzwälder Kirschtorte	3,40
Nuss-Nougat-Himbeer- oder Schokoladen-Trüffeltorte	3,40

Zum Anstoßen ein gutes Schluckerl ...

„Traunseewirte-Jubiläumsspekt“: Szigeti Zero Dosage Glas 4,20	Fl. 0,7	29,40
Naturtrüber Apfelsaft (100%) oder Zwetschken-Fruchtnektar		
mit Leitungswasser 0,3 l 3,50	mit Soda gespritzt 0,3 l	3,90
GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein , Familie Proidl, Senftenberg	1/8 l	3,60
BIENENFRESSER Zweigelt Reserve - Fam. Pitnauer, Göttlesbrunn	1/8 l	5,30
„ROSI-SCHNAPS“ – Zwetschke mit Zwetschke	Stamperl	3,40

WIR EMPFEHLEN



Zur Jaus'n

Kalter gekochter Schinken mit Kren und Butter	8,50
Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers	10,70
Traunviertler Specksteller	8,50
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl	7,50
Brettljause nach Art des Hauses	7,90
Schinken-, Speck- oder Käsbrot	5,90
Appetitbrot garniert	5,90
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	5,90
Essigwurst mit Zwiebel	5,90
Schmalzbrot mit Zwiebelringerl	3,50
Verschiedenes Spezialgebäck „Resch & Frisch“	1,50
Semmerl oder Schnitte Hausbrot	1,30
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	0,70



Käse hat immer Saison

Käseauswahl: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter	10,90
Kleine Nachtisch-Käseauswahl	7,90
Traunkirchner Käs aus der Gmundner Molkerei mit Butter	5,50
„Käsekaiser“ Gmundner Berg mit Butter	5,50
Grieskirchner Butterkäs oder Traunsteinkönig mit Butter	5,50
Portion Brikäse mit Butter	5,50
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert	5,90

Einige Kleinigkeiten

Gebratener Schinken mit zwei Eiern	7,10
Gebratener Speck mit zwei Eiern	7,10
Omelette mit Schinken	6,60
Omelette mit Käse oder Champignons	6,60
Drei Rühreier mit Schinken oder Speck	6,60
Schinken-Käse-Toast	4,60
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot	4,60
Bunter Salatteller mit Ei	7,60
Salatteller mit Schinken und Käse	9,10
Mischblattsalat mit kurzgebratenen Hühnerbrütlstreifen	10,10
Mischblattsalat mit gebackenen Gemüsenuggets	10,10