

WIR EMPFEHLEN



Zum Beginn

Glas Hochriegel oder Szigeti Winzersekt trocken	4,40
Glas Prosecco Italiano	4,40
Glas Prosecco Mango, ein fruchtig leichter Aperitif	4,40
Traunstein Sprizz: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Zwetschken-Fruktnektar	5,40
Veneziano: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Aperol	5,40
Cynar Soda: feiner Artischockenaperitif	4,40
Campari Soda	4,40
Campari Orange	5,20
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

OÖ-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	19,80
Schweinslendchen - Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm mit buntem Gemüse und Mandelkroketten	15,70
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und gemischter Salat	14,70
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Oberssoß mit Dörrzwetschken dazu gebackene Erdäpfelkroketten	13,20
Wiener Schnitzel aus dem Schweinskaiserteil geschnitten als Beilage Petersilerdäpfeln und gemischter Salat	12,10
Gebackenes Truthahnfilet-Schnitzel dazu Preiselbeerbirne und Butterreis	11,90

Aus der fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratlinge mit Sauerrahmssoß und Salat	11,10
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	9,90
Gebackener Camembert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	8,30
Vegane Rauner-Bulgur-Laibchen mit buntem Gemüse	11,10

Knackige Salate und einige Kleinigkeiten

„Steirischer Backhendlsalat“ Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüstl und „echtem Steirischem Kürbiskernöl“	12,10
Bunte Blattsalate mit kurzgebratenen Hühnerbrüstlstreifen	10,50
Mischblattsalat mit gebackenen Gemüsenuggets	10,50
Gemischter Salatteller mit Ei	7,90
Salatteller mit Schinken und Käse	9,60
Schinken-Käse-Toast	4,90
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot	4,90

Beispiel Tageskarte



2020

Zur Jause oder als Vorspeise

Rohschinken mit Oberskren und Melone	11,20	als Vorspeise	7,60
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	6,20	mit Kürbiskernöl	7,00
Mozzarella mit Bärlauch, Paradeiser, Balsamico und Olivenöl			7,40
Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel	7,90	mit Kürbiskernöl	8,70

Aus dem Suppentopf

Rindsbouillon mit Frittaten oder Fleischstrudel	3,60
Gmundner Fischsuppe mit Croutons	4,30

Für Sie vorbereitet

Fangfrischer Gebirgssaibling gebraten, dazu Petersilerdäpfeln und Saisonsalat	19,20
„Hois'n Fischteller“, Tagesfang gebraten und gebacken, mit Petersilkartoffel, Tartarensöß und gemischtem Salat	19,90
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern mit Soß Tartar und Kartoffel	17,20
Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmsöß mit Nudelbeilage	12,20
Schweinsbrat'l mit Semmelknödel und gemischtem Salat	9,80
Traunviertler Bauernschmaus mit warmem Speckkrautsalat und Knödelbeilage	10,80
Gebackene Sur-Schweinskotletts mit Erdäpfelsalat	10,70
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeerbirne und Petersilerdäpfeln	13,10
Hausgemachte Hascheeknödel mit warmem Speckkrautsalat	7,20
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmsöß mit Kartoffelbeilage	8,20

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

Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeersöß (mit Alkohol)	4,00
Traunsee – Eisschwan: Vanille- und Erdbeereis mit Baiser und Schlagobers	5,20
Haus-Eisbecher mit Früchten und Schlagobers	7,20
Eiskaffee	5,60
Malakoff-, Topfen- oder Schwarzwälder Kirschtorte	3,40
Nuss-Nougat-Himbeer- oder Schokoladen-Trüffeltorte	3,40
Esterhaszyschnitte	3,40

Zum Anstoßen ein gutes Schluckerl ...

„Traunstein Sprizz“: Prosecco Frizzante, Soda und Zwetschkensaft	5,40
GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein , Familie Proidl, Senftenberg	1/8 l 3,60
BIENENFRESSER Zweigelt Reserve - Fam. Pitnauer, Göttlesbrunn	0,75 l 31,60 1/8 l 5,30
„Hauszwetschke“ – Zwetschkenbrand mit eingelegter Zwetschke	Stamperl 3,40
HOPS mit Hopfenlimonade – Alkoholfreier Durstlöcher	Flasche 0,33 l 3,60

WIR EMPFEHLEN

Hois'n
seit 1896 Wirt

Zur Jaus'n

Kalter gekochter Schinken mit Kren und Butter	8,70
Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers	11,20
Traunviertler Speckteller	9,20
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl	7,70
Brettljause nach Art des Hauses	8,50
Appetitbrot garniert, Speck- oder Käsbrot	6,20
Schinkenbrot	6,00
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	6,20
Essigwurst mit Zwiebel	6,20
Schmalzbrot mit Zwiebelringerl	3,60
Verschiedenes Spezialgebäck „Resch & Frisch“	1,50
Semmerl oder Schnitte Hausbrot	1,30
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	0,80



Käse hat immer Saison

„Käseauswahl“: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter	11,20
„Kleiner Käseteller“: Nachtisch-Käseauswahl	8,20
Traunkirchner Käs aus der Gmundner Molkerei mit Butter	5,70
„Käsekaiser“ Gmundner Berg mit Butter	5,70
Portion Brikäse mit Butter	5,70
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert	6,10

Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre



„Tom und Jerry“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	8,60
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Schweins-Schnitzerl mit Pommes Frites	6,90
„Tintenfisch Klecksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt mit Pommes Frites und Salat	5,90
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Drei Stück Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	5,90
Unser Schlemmermenü für die „Jugend“ Tagessuppe, entweder „Wiener Strizzi“, „Tintenfisch Klecksi“ oder „Käpt'n Hook's Goldschatz“ und ein kleines Junioren – Eis	10,20