



Kapitelwirt

Gasthof seit 1375



Liebe Gäste,

**wir dürfen Sie
in unserem traditionellen Gasthof recht herzlich begrüßen.
Da wir bis Ende September 2018 eine eigene Metzgerei im Hause
hatten, liegt unser Schwerpunkt nach wie vor auf den
Fleischgerichten,
wobei wir uns aber bemühen vegetarische Gerichte
(auch vegan) und Süßes nicht zu kurz kommen zu lassen.**

Küche gibt 's von:

11.30 Uhr - 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr - 21.30 Uhr

**In der hauseigenen Vinothek oder Weinkarte finden Sie eine
große Auswahl dazu passender österreichischer Weine zum glas-
oder flaschenweisem hier genießen aber auch als Mitbringsel
oder für gemütliche Stunden zu Hause.**

Unsere Öffnungszeiten:

Montag: 9.00 bis 24.00 Uhr

Dienstag: 9.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 24.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Donnerstag, Freitag, Samstag: 9.00 bis 24.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 9.00 bis 14.00 Uhr

***Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei uns
Alexandra und Alfred Leobacher mit Team***

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten (A-C-G-L)	3,40
mit Kaspreßknödel (A-C-G-L)	3,80
mit Leberknödel (A-C-L-N)	3,80

Gulaschsuppe mit Gebäck (A-G-L) 4,40

Rindfleischsuppentopf (A-C-G-L)

Rindfleisch, Gemüse, Frittaten 8,90

Ziegenkäse (G-M-O)

im Speckmantel gebraten mit Salatbouquet 7,30

Salate

Puten-Salatteller (G-L-M-O)

marinierte Salate mit gegrillten Putenbruststreifen, Hausdressing 9,50

Italo Salatteller (A-G-L-M-O)

mit gebackenen Mozzarellasticks (5 Stk.), Hausdressing 9,20

Kleiner Salatteller (L-M-O) 4,50

Blattsalat (M-O) 4,10

1 Kornspitz (A-N) 1,30

1 Semmel oder Salzweckerl (A) 0,90



Wirtshausklassiker

Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind (L) mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Apfelkren	14,30
Geröstete Schweineleber „Tiroler Art“ (A-G-L) mit Butterreis	8,80
Leberkäse (C) mit Röstkartoffel und Spiegelei	7,60
Blutwurstgröstl (A) mit Sauerkraut	9,10
Bratwurst (A) mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	7,20
Wirtshauspfandl (A-C-G-L) Schweinebraten, Blutwurst Semmelknödel, Bratkartoffel, Sauerkraut	10,80
Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	10,20
Grillteller (G) Schweinefleisch, Rindfleisch und Hühnerfilet mit Pommes frites, Kräuterbutter und Broccoli	13,60
Berner Würstl (G-L-M-O) Pommes frites, Salatgarnitur, Ketchup	8,70

*Die Legende der Allergene finden sie auf der
letzten Seite der Speisekarte*

Vegetarisches

Spinat-Käse-Knödel (A-C-G-L) auf Zucchini ragout	9,80
Vegan: Gemüsegröstl (L-M-O) mit Blattsalat	9,70
Bandnudeln (A-C-L-H) mit geröstetem Gemüse und Cashewnüssen	11,90

Für den kleineren Hunger

Pikanter Holzhackertoast (A-C-L-M-O) Getoastetes Mehrkornbrot mit zwei gebratenen Kotelettscheiben, Speck, Spiegelei und Salatgarnitur	9,30
Feiner Steaktoast (A-G-L-M-O) Toastbrot mit gegrilltem Huftsteak, Kräuterbutter und Salatgarnitur	11,60
Sportler Toast (A-F-G-L-M-O) 2 Stück Mehrkorntoast mit gegrillter Hühnerbrust Früchten, Salatgarnitur, Sauce	10,70
Frankfurter oder Depreziner (A-M) mit Senf, Kren und Gebäck	3,80
Hausgemachte Sulze (A-O) mit Zwiebel, Kürbiskernöl, Salatgarnitur und 1 Gebäck	6,40
Essigwurst von der Speckwurst (A-M-O) mit Zwiebel, Tomaten und 1 Gebäck	5,40

Der süße Genuß - nicht nur zum Schluß

Mohr im Hemd (A-C-F-G-H)	5,40
Eispalatschinke (A-C-G-H)	5,40
Topfenschmarrn (A-C-G-H) mit Zwetschkenröster und Vanilleeis normale Portion	8,50
kleine Portion	7,20

*Sollten Sie in unserer Speisekarte etwas vermissen,
scheuen Sie sich nicht uns oder unsere Mitarbeiter
danach zu fragen,
wir versuchen alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen!*

Alfred und Alexandra Leobacher mit Team

Allergeninformationen

Da in unserem Betrieb Produkte mit allen Allergenen verarbeitet werden, kann, trotz aller
Vorsicht somit eine Kreuzkontamination nie ganz ausgeschlossen werden,
bei Beilagenänderungen bitte bei unseren Mitarbeitern nachfragen!

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

