

# WIR EMPFEHLEN



## Zum Beginn

Glas Hochriegel oder Szigeti Winzersekt trocken	4,50
Glas Prosecco Italiano – pur oder mit einem Schuss Saft	4,50
<b>Traunstein Sprizz:</b> Schaumwein, Sodawasser und Zwetschken-Fruchtnektar	5,60
<b>Veneziano:</b> Schaumwein, Sodawasser und Aperol	5,60
Cynar Soda: feiner Artischockenaperitif	4,60
Campari Soda	4,60
Campari Orange	5,40
Sherry trocken oder medium	4,20
Martini Dry, Rosso oder d'Oro	4,20

## Lieber Gast!

**Wir verwenden Produkte aus der umliegenden Region bzw. aus Österreich.  
Je nach Verfügbarkeit vorzugsweise:**

**Schweine- und Kalbfleisch, Wurst- und Selchwaren:**

Fleischhauerei Hermann Gruber, Gmunden

**Junglamm:** Familie Rupert Beiskammer, Kirchham

**Maishendl:** Bauerngeflügel vom Traditionsunternehmen Wech über Kröswang

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

**Eier:** Eierhandel Marco Paul Lohninger, Seewalchen

**Erdäpfel:** Gemüselieferant Familie Lackner, Eferding

**ÖÖ-Säfte:** Most & Mehr, Familie Mairinger, Wartberg ob der Aist

**Most:** vom Nachbarsbauern oder Familie Voglsam, Hofkirchen im Traunkreis



## Unsere fangfrischen Fische

... werden täglich von unseren Hausfischern

**Traunseefischerei R. Baldinger**, Ohlsdorf, „**Unterm Stoaninger**“ **Rudi Topf** 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"**



**Wir sind ein langjähriger Mitgliedsbetrieb der „KultiWirte“,  
der „Salzkammergut Fischrestaurants“ und der „Traunseewirte“.  
Zu unserem kulinarischen Angebot empfehlen wir besonders:**

**Riesling Steinterrassen**

Erzeugerabfüllung für die „Salzkammergut Fischrestaurants“

Qualitätswein Weingut der Stadt Krems, Kremstal

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

**„Traunseewirte-Wein“: Grüner Veltliner Kremstal DAC**

Qualitätswein der Familie Proidl, Senftenberg, Kremstal

Flasche 0,75 l 21,00 Glas 1/8 l 3,60



[www.traunseewirte.at](http://www.traunseewirte.at)

# WIR EMPFEHLEN



## Immer wieder gern gegessen

Gegrillte Schnitte von der Stierbeiried mit Kräuterbutter dazu Speckprinzessfisolen und Rösterdäpfel	20,80
Schweinslendchen - Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm mit buntem Gemüse und Mandelkroketten	16,50
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und gemischter Salat	15,50
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Oberssoß mit Dörrzwetschken dazu gebackene Erdäpfelkroketten	13,90
Wiener Schnitzel aus dem Schweinskaiserteil geschnitten als Beilage Petersilerdäpfeln und gemischter Salat	12,90
Gebackenes Truthahnfilet-Schnitzel dazu Preiselbeerbirne und Butterreis	12,50

## Aus der fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratlinge mit Sauerrahmssoß und Salat	11,90
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	10,50
Gebackener Camembert mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	8,80
Vegane Rauner-Bulgur-Laibchen mit buntem Gemüse	11,90

## Knackige Salate und einige Kleinigkeiten

„Steirischer Backhendlsalat“ Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüstl und „echtem Steirischem Kürbiskernöl“	13,50
Bunte Blattsalate mit kurzgebratenen Hühnerbrüstlstreifen	11,50
Mischblattsalat mit gebackenen Gemüsenuggets	11,50
Gemischter Salatteller mit Ei	9,00
Salatteller mit Schinken und Käse	10,00
Schinken-Käse-Toast	5,20
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot	5,20

# Beispiel Tageskarte



2021

## Zur Jause oder als Vorspeise

Rohschinken mit Oberskren und Melone	12,20	als Vorspeise	8,20
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	6,70	mit Kürbiskernöl	7,50
Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel	8,50	mit Kürbiskernöl	9,30
Mozzarella mit Paradeiser, Balsamico und Olivenöl			7,80

## Aus dem Suppentopf

Rindsbouillon mit Frittaten oder Fleischstrudel	3,90
Gmundner Fischsuppe mit Croutons	4,70
Tagesaktuelle Cremesuppe	

## Für Sie vorbereitet

Fangfrischer Gebirgssaibling gebraten, dazu Petersilerdäpfeln und Saisonsalat „Hois'n Fischteller“, Tagesfang gebraten und gebacken, mit Petersilkartofferl, Tartarensöß und gemischtem Salat	20,20
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern mit Soß Tartar und Kartoffelr	20,90
	18,10
Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmsöß mit Nudeln	13,20
Schweinsbratrl mit Semmelknödel und gemischtem Salat	10,50
Traunviertler Bauernschmaus mit warmem Speckkrautsalat und Semmelknödel	11,50
Gebackene Sur-Schweinskotletts mit Erdäpfelsalat	11,30
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeerbirne und Petersilerdäpfeln	13,90
Hausgemachte Hascheeknödel mit warmem Speckkrautsalat	7,60
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmsöß mit Petersilerdäpfeln	8,70

**Beilagenänderung:** Aufzahlung für Pommes Frites, Rösti, Erdäpfelkroketten 0,80

## Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeersöß (mit Alkohol)	4,20		
Traunsee – Eisschwan: Vanille- und Erdbeereis mit Baiser und Schlagobers	5,70		
Haus-Eisbecher mit Früchten und Schlagobers	7,80	Eiskaffee	6,00
Malakoff-, Topfen- oder Schwarzwälder Kirschtorte	3,60		
Nuss-Nougat-Himbeer- oder Schokoladen-Trüffeltorte	3,60		
Esterhaszschnitte	3,60		

## Zum Anstoßen ein gutes Schluckerl ...

„Traunstein Sprizz“: Prosecco Frizzante, Soda und Zwetschkensaft	5,60	
<b>GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein</b> , Familie Proidl, Kremstal DAC	1/8 l	3,60
<b>BIENENFRESSER</b> Zweigelt Reserve - Fam. Pitnauer, Göttlesbrunn	1/8 l	5,40
„Hauszwetschke“ – Zwetschkenbrand mit eingelegter Zwetschke	Stamperl	3,60
<b>HOPs mit Hopfenlimonade</b> – Alkoholfreier <b>Durstlöcher</b>	Flasche 0,33 l	3,70

# WIR EMPFEHLEN

Hois'n  
Wirt  
seit 1896

## Zur Jaus'n

Kalter gekochter Schinken mit Kren und Butter	9,50
Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers	12,00
Traunviertler Speckteller	9,80
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl	8,50
Brettljause nach Art des Hauses	9,50
Appetitbrot garniert, Speck- oder Käsbrot	6,70
Schinkenbrot	6,50
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	6,70
Essigwurst mit Zwiebel	6,70
Schmalzbrot mit Zwiebelringerl	4,00
Verschiedenes Spezialgebäck „Resch & Frisch“	1,70
Semmerl oder Schnitte Hausbrot	1,40
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	0,80



## Käse hat immer Saison

„Käseauswahl“: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter	12,00
„Kleiner Käseteller“: Nachtisch-Käseauswahl	9,00
Traunkirchner Käs aus der Gmundner Molkerei mit Butter	6,50
„Käsekaiser“ Gmundner Berg mit Butter	6,50
Portion Brikäse mit Butter	6,50
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert	6,90

## Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre



„Tom und Jerry“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	8,90
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Schweins-Schnitzerl mit Pommes Frites	7,20
„Tintenfisch Klecksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt mit Pommes Frites und Salat	6,20
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Drei Stück Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	6,20
Unser Schlemmermenü für die „Jugend“ bis 10 Jahre Tagessuppe, <u>entweder</u> „Wiener Strizzi“, „Tintenfisch Klecksi“ <u>oder</u> „Käpt'n Hook's Goldschatz“ <u>und</u> ein kleines Junioren-Eis	10,90