

WIR EMPFEHLEN



Zum Beginn

Szigeti Winzersekt trocken	5,90
Glas Prosecco Italiano – pur oder mit einem Schuss Saft	5,90
Traunstein Sprizz: Schaumwein, Sodawasser und Zwetschken-Fruchtnektar	7,90
Veneziano: Schaumwein, Sodawasser und Aperol	7,90
Sherry trocken oder medium; Martini dry, bianco oder fiero	5,80
Campari Soda	6,20
Campari Orange	7,20

Lieber Gast,

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

Je nach Verfügbarkeit vorzugsweise:

Schweine- & Kalbfleisch, Wurst- & Selchwaren: Hermann Gruber, Traunkirchen

Junglamm: Familie Beiskammer, Kirchham

Maishendl = Bauerngeflügel: Traditionsunternehmen Hermine Wech über Kröswang

Milch, Käse, Butter, Schlagobers: Gmundner Molkerei

Eier: Eierhandel Marco Paul Lohninger, Seewalchen

Erdäpfel: Gemüselieferant Familie Roland & Rudolf Lackner, Eferding

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

Most: vom Nachbarsbauern oder Herzal Most der Familie Neuherz, Klam

Unsere fangfrischen Fische

... werden täglich von unseren Hausfischern

Traunseefischerei Rudi Baldinger, Ohlsdorf, „**Unterm Stoaninger**“ **Rudi Topf** und **Hannes Gebetsroither**, Gmunden/Altmünster gebracht.

Das aktuelle Angebot richtet sich nach Saison, Schonzeit und „Anglerglück“.

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 32,00 Glas 1/8 l 5,40



„Traunseewirte-Wein Weiß“: Grüner Veltliner Kremstal DAC

Qualitätswein der Familie Proidl, Senftenberg, Kremstal

Flasche 0,75 l 28,00 Glas 1/8 l 4,80

NEU: „Traunseewirte-Wein Rot“: Cuvée Traunsee

Markus Altenburger, Jois, Qualitätswein aus Österreich

Flasche 0,75 l 36,00 Glas 1/8 l 6,10



„Hois'n Klassiker“: Immer wieder gern gegessen



Gegrillte Schnitte von der Stierbeiried mit Kräuterbutter dazu Speck-Prinzessfisoln und Erdäpfelrösti	33,60
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und gemischter Salat	22,50
„Hois'n Hascheeknödel“ dazu warmer Speckkrautsalat	12,20
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Oberssoß mit Dörrzwetschken als Beilage gebackene Erdäpfelkroketten	21,00
Schweinslendchen-Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm dazu buntes Gemüse und Mandelkroketten	25,20
Wiener Schnitzel vom Schweinskaiserteil als Beilage Petersilerdäpfeln und gemischter Salat	19,50

Fischers Fritz fischt...

Für Eure frischen Fische fischen unser Hannes und Rudi 😊

Fangfrischer, gebratener Gebirgssaibling, als Beilage Petersilerdäpfeln und gemischter Salat	32,00
„Hois'n Fischteller“: Tagesfang gebraten und gebacken, dazu Petersilerdäpfeln, Soß Tartar und gemischter Salat	33,50
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern als Beilage Soß Tartar und Petersilerdäpfeln	30,00

Aus unserer fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratlinge mit Sauerrahmsoß und Salat	18,40
Vegane Gemüsewickler mit Erdäpfel und Tomaten-Basilikum-Soß	18,90
Vegane Hois'n-Rauner-Knödel auf Gurken-Dill-Salat dazu temperamentvolle Mojo-Rajo-Soße à la Kim	18,40

Knackige Salate

„Steirischer Backhendlsalat“: Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüstl und steirischem Kürbiskernöl	19,50
Bunte Blattsalate mit kurzgebratenen Hühnerbrüstlstreifen	17,70
Großer gemischter Salatteller und dazu Schinken und Käse	15,20 17,30

Beispiel Tageskarte



2026

Zur Jause oder als Vorspeise

Rohschinken mit Oberskren und Melone	18,50	als Vorspeise	12,90
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl	10,50	mit Kürbiskernöl	12,20
Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel	13,30	mit Kürbiskernöl	15,00
Mozzarella mit Paradeiser, Balsamico und Olivenöl			12,00

Aus dem Suppentopf

Rindsbouillon mit Frittaten oder Fleischstrudel	5,70
Gmundner Fischsuppe mit Croutons	7,20
Tagesaktuelle Cremesuppe	

Für Sie vorbereitet

Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmsoß mit Nudeln	20,90
Schweinsbratli mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,90
Traunviertler Bauernschmaus	
mit warmem Speckkrautsalat und Semmelknödel	18,50
Gebackene Sur-Schweinskotletts mit Erdäpfelsalat	17,50
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln	20,90
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmsoß mit Petersilerdäpfeln	14,50

Beilagenänderung: Aufzahlung für Pommes Frites, Rösti, Erdäpfelkroketten 1,50

Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeersöß (mit Alkohol)	6,20
Obstfleck	5,20
Eis laut Tageskarte (Eiskaffee, Eisschwan, Hauseisbecher, etc.)	
Esterhaszyschnitte, Kardinalschnitte	5,20
Malakoff-, Topfen-, Schwarzwälder Kirsch- oder Nuss-Nougattorte	5,20

Zum Anstoßen ein gutes Schluckerl ...

„Traunstein Sprizz“: Schaumwein, Soda und Zwetschkensaft	7,90
GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein , Proidl, Kremstal DAC	1/8 l 4,80
BIENENFRESSER Zweigelt Reserve - Pitnauer, Göttlesbrunn	1/8 l 8,30
„Hauszwetschke“ Schnapserl mit eingelegter Zwetschke	Stamperl 4,90
HOP\$ mit Hopfenlimonade – Alkoholfreier Durstlöcher	Flasche 0,33 l 4,90

Zur Jaus'n und einige Kleinigkeiten

Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers	18,50
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl	13,20
Brettljause nach Art des Hauses	15,50
Appetitbrot garniert, Speck-, Schinken- oder Käsbrot	9,70
Hausgemachte Sulz in Essig und Öl mit Zwiebeln	10,50
Essigwurst mit Zwiebeln	10,50
Schmalzbrot garniert mit Zwiebelringerl	6,10
Schinken-Käse-Toast	7,60
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot	7,30
Verschiedenes Spezialgebäck von RESCH & FRISCH	2,40
Schnitte Hausbrot, Backhaus Hinterwirth	1,80
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	1,70



Käse hat immer Saison



„Käseauswahl“: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter	18,20
„Kleiner Käseteller“: Nachtisch-Käseauswahl	13,60
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert	11,20

Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre

Unser 3-Gang-Schlemmermenü für die „Jugend“ Kleine Frittatensuppe, „Wiener Strizzi“ und ein kleines Junioren-Eis	16,90
„Tom & Jerry“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	13,70
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Puten-Schnitzerl mit Pommes Frites	10,90
„Tintenfisch Klecksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt mit Pommes Frites und Salat	9,50
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	9,70

