

# Ein herzliches Größ Gott beim Kultiwirt

## Aus'm Suppentopf

*Klare kräftige Rindssuppe mit Gemüseeinlage,  
Schnittlauch und hausg'mächte*

*Fleischstrudel € 3,50 (ACGL)*

*Leberknödel € 3,50 (ACFL)*

*Kaspessknödel € 3,80 (ACFGL)*

*Frittaten € 3,30 (ACGL)*

*Schlierbacher*

*Schloßkassuppe (ACFGL)*

*mit Obershaube und  
Schwarzbrotwürfel*



€ 4,30

## Vorspeisen und Salate

*Vorspeisensalat (H)*

*Bunter Salatteller mit gerösteten  
Speckwürfeln, Erdäpfelscheiben und  
Kürbiskernen*

€ 7,90

*Geräuchertes Forellenfilet (ACDFGO)*

*vom Peterseil sein' Teich  
mit Salat, Oberskren  
und getoastetem Weißbrot*

€ 8,90

*Ofenerdäpfel mit Salatgarnitur (G)*

*mit Knoblauch-Kräutersauce*

€ 6,90

*- und Streifen von der Freilandpute*

€ 9,50

*- oder Regl's Rohschinken und  
Berner's Hartkäse*

€ 10,90

*Genusslandsalat (EGL)*

*Gegrillte Streifen von der  
Freilandpute & Glücks Ziegenkäse  
auf Blattsalaten der Saison*

€ 10,90



Wir legen großen Wert  
auf Regionalität  
und Qualität  
und kaufen unsere  
Produkte bei über  
30 Bauern und  
Produzenten aus  
unserem Genussland OÖ  
bzw. deren  
GenussRegionen.



Transparente Herkunft  
und Nachhaltigkeit  
ist bei uns  
oberstes Gebot.



Ausgezeichnet mit  
dem AMA Gastrosiegels  
=Kontrolle der Herkunft  
unserer Lebensmittel.



Diese Philosophie  
brachte uns  
den Landessieg  
in Oberösterreich  
und das  
Bundesfinale 2016  
der GenussRegionen  
Österreich.

Guten Appetit  
wünschen  
Reini und Silke  
samt Mitarbeiter

# Klassiker aus der Schupf'n-Kuchl

**Hausg'mächte Grammelknödel  
mit Bratensaft** (ACGO)  
vom Genussbauernhof Jenichl aus'm  
Innviertel mit Sauerkraut und Erdäpfel € 9,90

**Wiener Schnitzel vom Schnellinger Schweindl**  
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken (ACEFG)  
mit Petersilienerdäpfel € 9,90

**Gebackenes Surschnitzel vom Schnellinger Schweindl**  
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken (ACFG)  
dazu Erdäpfel-Rahm-Gurkensalat € 10,50

**Gebratenes Forellenfilet vom Peterseil sein' Teich**  
im Bergkräuter-Mantel (D)  
dazu Petersilienerdäpfel  
und grüner Salat € 14,90

**Kremstaler Hausschnitzel** (ACGHLN)  
Kremstaler Putenschnitzel gefüllt mit Schinken  
und Mondseer Käse in Körndlpanade  
mit Dinkelreis und Erdäpfelsalat € 14,50

**Grillpfand'l Schupfn Art** (AE)  
Karree vom Schnellinger Schweindl  
Heimische Putenfilet  
Beiried vom Premiumrind  
mit Speck und Zwiebel dazu Eferdinger Grillgemüse  
und Bauern-Pommes € 14,90

**Gebackene Erdäpfelnudeln** (ACGO)  
mit Sauerkraut und Sauerrahmdip € 9,90

**Kasnockn vom Mondseer Käse** (ACGL)  
mit Röstzwiebel und grünem Salat € 10,50

Unsere Saftigen Edel-Teile vom Schwein beziehen wir vom Schnellinger Hof aus Ried/Traunkreis. Aus Liebe zu den Tieren und der Natur verwenden sie nur gentechnikfreie Futtermittel und achten auf artgerechte Haltung der Schweine.

- 100 % gentechnikfrei
- aus der Region
- geschlossener Betrieb



## Immer Samstags: Krustenbratl

von der Rogl Strohsau aus Neuzeug mit Erdäpfel und warmem Speckkrautsalat um € 10,50



Spezialitäten wie Kremstaler Junglamm werden saisonal zubereitet.



## Fia zwischendurch

*Schlierbacher Käseteller* (AFCG)  
mit Butter und Hausbrot € 8,90

*Brat'l brot vom Schopf* (ACFGMO)  
mit Sauergemüse, Senf und Kren € 5,50

*Reindls Bauernspeck auf Hausbrot* (ACFG)  
garniert € 5,90

*Würst'l im Saft* (ACFGLM)  
mit an Semmerl € 6,90

*Saure Wirtshausjausn* (ACFGLM)  
Geselchtes von der Strohsau, Berners  
Hartkäse mit Zwiebel, Käferbohnen und  
Sauergemüse in Kernölmarinade € 8,90

*Kremstaler Brettjause* (ACFGMO)  
mit allem was dazu g'hört € 9,50



## Auf Vorbestellung

*Sautrogessen ab 10 Personen* (ACFGM)  
Brat'l, Ripperl, Blunz'n, Bratwurst, Grammelknödel und kl. Schnitzel  
dazu Semmelknödel, Erdäpfel und warmer Krautslat  
im Sautrog serviert  
um € 13,90 pro Person



*OÖ Bauernente für 4 Personen* (ACFGO)  
mit Semmelknödel und Blaukraut € 59,-



*Kräuterferkelessen ab 12 Personen* (ACFGO)  
mit Serviettenknödel und warmem Speckkrautsalat  
um € 15,90 pro Person

Werter Gast, sollten Sie eine Speisenunverträglichkeit haben oder sollten sie auf Inhaltsstoffe der angeführten Speisen allergisch sein, bitten wir Sie uns dies bekannt zu geben:

- Die Kennzeichnung in unserer Speisekarte der 14 Hauptallergene (A B C D E F G H I L M N O P R) erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise inkl. Ust. und aller gesetzlichen Abgaben.