Ein herzliches Grüß Gott beim KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

Aus'm Suppentopf

Klare kräftige Rindssuppe mit Gemüseeinlage, Schnittlauch und hausg'måchte

Fleischstrudel (A C G L)	€ 3,80
Leberknödel (A C F L)	€ 3,80
Kaspressknödel (A C F G L)	€ 4,20
Frittaten (A C G L)	€ 3,60

Schlierbacher Schloßkassuppe (A C F G L)
mit Obershaube und Schwarzbrotwürfel € 4,50

Vorspeisen und Salate

Schupf'n das bodenständige Wirtshaus – Aus der Region verwöhnen

Vorspeisensalat (H)
Bunter Salatteller mit gerösteten Speckwürfeln,
Erdäpfelscheiben und Kürbiskernen € 7,90

Geräuchertes Forellenfilet (A C D F G O) vom Peterseil sein' Teich
mit Salat, Oberskren und getoastetem Weißbrot € 9,90

Ofenerdäpfel mit Salatgarnitur (G)

mit Knoblauch-Kräutersauce	€ 6,90
- und Streifen von der Freilandpute	€ 9,80
- oder Rogl's Rohschinken und geriebenen Hartkäse	€ 12,50

Genusslandsalat (E G L)
Gegrillte Streifen von der Freilandpute
und Glücks Ziegenkäse auf Blattsalaten der Saison € 11,50

GENUSS REGION ÖSTERREICH Genuss Wirt
Landessieger
und Bundesfinalist 2016

Kulinarisches ERBE – Regionale Produkte · Kontrollierte Herkunft – AMA-Gastrosiegel 100 608

Genussland Oberösterreich

Alle Preise inkl. Ust. und aller gesetzlichen Abgaben.

700.xxx | 04-2020

Wir leben Wirtshaus!

Schupf'n
das bodenständige Wirtshaus

Klassiker aus der Schupf'n-Kuchl

Hausg'måchte Grammelknödel mit Bratensaft (A C G O)
vom Genussbauernhof Jenichl aus'm Innviertel
mit Sauerkraut und Erdäpfel **€ 10,50**

Wiener Schnitzel vom Schnellinger Schweindl
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken (A C E F G)
mit Petersilienerdäpfel **€ 10,50**

Gebackenes Surschnitzel vom Schnellinger Schweindl
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken (A C F G)
dazu Erdäpfel-Rahm-Gurkensalat **€ 11,20**

Gebratenes Forellenfilet aus Peterseils Fischteich
im Bergkräuter-Mantel (D)
dazu Petersilienerdäpfel und grüner Salat **€ 15,90**

Kremstaler Hausschnitzel (A C G H L N)
Heimisches Putenfilet gefüllt mit Schinken und
Mondseer Käse in Körndlpanade mit Dinkelreis und Erdäpfelsalat **€ 14,90**

Grillpfand'l Schupfn Art (A E)
Karree vom Schnellinger Schweindl, Heimische Putenfilet,
Beiried vom Oberiorind mit Speck und Zwiebel dazu
Grillgemüse und Bauern-Pommes **€ 15,50**

Gebackene Erdäpfelnudeln (A C G O)
mit Sauerkraut und Sauerrahmdip **€ 9,90**

Kasnockn vom Mondseer Käse (A C G L)
mit Röstzwiebel und grünem Salat **€ 10,90**

Alle Preise inkl. Ust. und aller gesetzlichen Abgaben.

Samstag is Bratltag

Köstliches von der Strohsau

700.xxx | 04-2020

Gmiatlich wia z'haus!

Schupf'n
das bodenständige Wirtshaus

Fia zwischendurch

Schlierbacher Käseteller (A F C G) mit Butter und Hausbrot	**€ 9,20**
Brat'lbrot vom Schopf (A C F G M O) mit Sauergemüse, Senf und Kren	**€ 5,90**
Hausgemachter Bauernspeck auf Hausbrot (A C F G) garniert	**€ 6,50**

von Mai bis September

Saure Wirtshausjausn (A C F G L M) Geselchtes von der Strohsau, Hartkäse, Zwiebel, Käferbohnen und Sauergemüse in Kernölmarinade	**€ 9,50**
Kremstaler Brettljause (A C F G M O) mit allem was dazu g'hört	**€ 9,80**

Wei ma's schmeckt!

KULTI WIRT Wir leben Wirtshaus.
www.kultiwirte.at

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

Unsere Schnitzel sind:
100 % gentechnikfrei
aus der Region
geschlossener Betrieb

Guten Appetit
wünschen
Reini und Silke

Spezialitäten wie
Kremstaler Junglamm
werden saisonal
zubereitet.

Alle Preise inkl. Ust. und alter gesetzlichen Abgaben.

700.xxx | 04-2020

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

- Die Kennzeichnung in unserer Speisenkarte der 14 Hauptallergene (A B C D E F G H 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.

Aus Silkes Genusslandküche

Schupf'n
das bodenständige Wirtshaus

Alle Preise inkl. Ust. und alter gesetzlichen Abgaben.

700.xxx | 04-2020

Saisonale Schmankerl

Schupf'n
das bodenständige Wirtshaus

Unsere Küche...

...bietet - dem kulinarischen Kalender angepasst - spezielle Gerichte zur Saison:

Wir bieten, was die Natur uns schenkt.

Fisch aus der Goldberg-quelle in Schiedlberg zum Heringschmaus und übers Jahr

Bärlauch & Spargel aus der GenussRegion Eferdinger Landl-gemüse im Frühling

Süsses von den HoffellnerFrüchten und Waldfrüchte im Sommer

Traunviertler Weidegans

Bauernente, Traunviertler Weide-gans und heimisches Wild im Herbst.

Alle Preise inkl. Ust. und alter gesetzlichen Abgaben.

700.xxx | 04-2020