Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit BergpfeffeR

dazu Rucola und marinierte Tomaten, mit Lardo und Parmesanspänen

€ 11,90 **A|G|M|O**

Marinierter Thunfisch auf Couscous-Salat

mit pikanter Melonenkaltschale und Wakame-Algen

€ 11,90 **A|O|C|G|D|F**

Blattsalat mit Kernölmarinade und gehacktem Bio-Ei

dazu kleines Haussülzchen und knusprige Erdäpfel-Scheiben

Klein: € 8,90 Groß: € 10,90 **L|A|O|C**

Rosenauer Bio-Schafmischkäse auf toskanischem Brotsalat

dazu hausgemachtes Chutney und geröstete Pinienkerne

Klein: € 6,90 Groß: 8,90 **A|G|H**

„BergpfeffeR Antipasti Teller“

*Parma Rohschinken, Trüffelsalami, kurz gebratener Thunfisch*

*mit gegrilltem Gemüse, Bio-Schafkäse, Tomaten, Rucola und Oliven*

Klein: € 11,60 Groß: 13,60 **L|A|O|G|D|H**

Etwas zum Schmier’n

Schmalztopf, Leber- und Topfenaufstrich, dazu Brotkorb

€ 5,90 **A|G|M**

Gemischte Salatschüssel

*Rohkostsalate und Blattsalate*

*mit BergpfeffeR-Hausdressing*

€ 4,50 **M**

Suppen

Tomatenschaumsuppe ganz in Weiß

mit Tomaten-Bruschetta und geräuchertem Ingwer-Lachs

€ 6,50 **A|C|G|L|D**

Rindsuppe mit Wurzelgemüse

und Frittaten, Kaspress-Knödel oder Leberknödel

€ 3,90 **L|G|A|C**

**BergpfeffeR - Tradition**

Knusprig gebratene Maishendlbrust

auf sämigem Eierschwammerl-Risotto und gehobeltem Parmesan

mit Zucchinigemüse

€ 15,90 **L|G|O**

Rosa gebratener Lammrücken in Rohschinkenmantel

mit Kräutersafterl

dazu Süßkartoffel-Püree und buntes Bohnengemüse

€ 21,60 **L||G|O**

Schnitzel nach „Wiener Art“ in der Pfanne gebacken

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

*vom Schwein aus der Fleischhauerei Moser aus Windischgarsten oder Pute*

€ 12,90 **G|A|C**

**BergpfeffeR - Fischspezialitäten**

1. Ausgelöste Forelle aus der Teichlquelle
2. auf Kürbis-Spinatgemüse mit Kokos und feinen Sesam-Nudeln
3. € 18,90 **A|G|D**

Im Ganzen gebratene Forelle aus der Teichlquelle

mit Knoblauch-Kräuter-Butter

dazu Petersilien-Erdäpfel und gemischter Salat

€ 17,90 **A|G|D|L**

BergpfeffeR auch ohne Fleisch

Gemüse-Lasagne

auf Tomaten-Ragout

dazu Rucola und Parmsanspäne

€ 13,50 **A|G|C|F**

Tipp: Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

160 ausgesuchte Weine warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden

Kinderkarte

Gegrilltes Putenfilet

mit Reis und Gemüse

€ 7,90 **L|O**

Bio- Frankfurter mit Erdäpfelstaber’l

€ 6,20 **A|P**

Nudeln mit Paradeis-Sauce

€ 4,90 **A|C**

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute

mit Erdäpfelstaber’l

€ 7,90 **A|C|G**

Auf Vorbestellung bereiten wir folgende Gerichte speziell für Sie zu:

(für 2 Personen)

600g Ribeye-Steak vom „Salon Beef“

mit knusprigen Erdäpfel-Spalten, Pfeffer-Rahmsauce, Röstgemüse

BergpfeffeR-Kräuterbutter

€ 46,80 **G|O|L|M|E**

Resch gebratene Cherry Valley Ente

im Ganzen serviert

mit Petersilienerdäpfel, Serviettenknödel,

Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 44,80 **A|C|G|O**

**Sehr geehrter GAST -** Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern und –Innen! … der Wirt

Nachspeise

Marillenknödel in Nussbrösel

mit Bourbon Vanillesauce und hausgemachtem Topfeneis

(20 min. Zubereitungszeit)

1 Stk. € 6,20

2 Stk. € 8,20 **A|C|G|H**

Haselnuss-Nougatmousse

mit Pfirsichragout und Haselnuss-Sablé

€ 8,20 **A|C|G|H**

Gebrannte Creme von der Zitronenverbene

mit hausgemachtem Limetten-Basilikum-Sorbet und Melone

€ 8,20 **A|C|G**

* 1. Käseplatte 100g
  2. mit hausgemachtem Chutney
  3. und Brotkorb
  4. € 8,90 **A|G|M**

**Probieren sie auch unsere**

**hausgemachten Kuchen und Mehlspeisen-Spezialitäten**

**aus der Vitrine**

Torten, Kuchen oder Strudel € 3,40 **A|C|G|H**

Schlagobers € 0,90 oder Vanillesauce € 2,20

*unsere Mehlspeisen werden ausschließlich mit Bio-Eiern der Familie Frech aus Vorderstoder zubereitet!*

**Erkundigen Sie sich auch nach unseren**

**hausgemachten Marmeladen zum Mitnehmen!**

*Wir sind ein „Stodertaler Schmankerl Betrieb“*



*. . . regionale Produkte und traditionelle Zubereitungsarten stehen bei uns im Vordergrund!*

Bergpfeffer Jaus’nkarte

(das gibt’s den ganzen Tag, von 11:00-21:00 Uhr)

Rindsuppe mit Wurzelgemüse € 3,90

und Frittaten oder Kaspress-Knödel oder Leberknödel **A|C|G|L**

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bio-Würstel und Brotkorb **A|L|P|O**  € 6,90

Tomatenschaumsuppe ganz in Weiß € 6,50

mit Tomaten-Bruschetta und geräuchertem Ingwer-Lachs **A|C|G|L|D**

BergpfeffeR Jaus’nteller mit Gebäck € 11,90

Fleisch-Spezialitäten aus Oberösterreich und der Steiermark, Käse,

verschiedene Specksorten, Schweinsbrat’l, Topfenaufstrich, Essiggemüse **A|G|L|P**

Speckbrot mit 2erlei Speck € 6,90

mit Zwiebel, Essiggurkerl und Kren garniert **A**

Bio-Frankfurter mit Senf und Kren, Brotkorb **A|M|L|P**  € 5,20

„Etwas zum Schmier'n“ € 5,90

Schmalztopf, Leber- und Topfenaufstrich, dazu Brotkorb **A|G**

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur **A|C|G|L** € 6,90

Blattsalat mit Kernölmarinade und gehacktem Bio-Ei € 10,90

dazu kleines Haussülzchen und knusprige Erdäpfel-Scheiben **L|A|O|C**

Gemischter Salat, Blattsalate mit Rohkostsalaten und Hausdressing **L** € 4,50

Rosenauer Bio-Schafmischkäse auf toskanischem Brotsalat € 8,90

dazu hausgemachtes Chutney und geröstete Pinienkerne**A|G|H**

Carpaccio vom Rind mit BergpfeffeR € 11,90

dazu Rucola und marinierte Tomaten, mit Lardo und Parmesanspänen, Brotkorb **L|C|B|A|G|M|H|O**

Berner Würstel handgewickelte Bio-Frankfurter mit Käse und Speck € 11,90

auf Salatgarnitur und knusprigen Erdäpfelstaberln **M|G|L|P**

„Fitness Salat“ gebratene Putenbruststreifen auf knackigem Blattsalat € 11,90

und Rohkostgemüse mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing, mit Kernen

dazu gehobelter Parmesan und Croutons, Brotkorb **L|G|A|C|N**

Schnitzel vom Schwein oder Pute nach Wiener Art, € 12,90

in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren **A|C|G**

Gemüse-Lasagne € 13,50

auf Tomaten-Ragout, dazu Rucola und Parmsanspäne **A|G|C|F**

Regenbogenforelle aus der Teichlquelle im Ganzen gebraten € 17,90

mit Knoblauch-Kräuter-Butter, Petersilien-Erdäpfel und kleinem Salat **A|G|D|O**

**Bier vom Fass A**

*Schloss Eggenberg Märzen Classic 0,3 l € 3,30*

*0,5 l € 4,10*

*Schloss Eggenberg Bio-Naturtrüb 0,3 l € 3,30*

*0,5 l € 4,10*

*König Ludwig Weißbier 0,3 l € 3,50*

*0,5 l € 4,30*

*BergRadler Eggenberg Naturtrüb mit Sprite 0,3 l € 3,40*

*0,5 l € 4,20*

*AlmRadler Eggenberg Naturtrüb mit Almdudler 0,3 l € 3,40*

*0,5 l € 4,20*

*… wechselndes Saisonbier 0,3 l € 3,30*

*0,5 l € 4,10*

**Bier aus der Flasche** **A**

*Schloss Eggenberg Alkoholfrei 0,5 l € 3,80*

*Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0,5 l € 3,80*

*Schloss Eggenberg Dunkelbier/4,8 Vol.%Alk. 0,5 l € 3,90*

*Schloss Eggenberg Hopfenkönig/5,1 Vol.%Alk. 0,33 l € 3,30*

*Stiegl Columbus 1492 aus Salzburg/4,7 Vol.%Alk. 0,33 l € 3,30*

*NICOBAR India Pale Ale aus Salzburg/6,4 Vol.%Alk. 0,33 l € 4,10*

*Schleppe No.1 Pale Ale aus Kärnten/5,3 Vol.%Alk. 0,33 l € 4,10*

*Rieder India Pale Ale aus Oberösterreich/6,0 Vol.%Alk. 0,33 l € 4,10*

*„Alle Bier und Biermischgetränke enthalten Gluten haltiges Getreide und sind somit Allergenkennzeichnungspflichtig!“*

**Offene Weine O**

Grüner Veltliner, Weingut Gruber 1/8 l € 2,30

Gespritzt ¼ l mit Soda € 2,60

Zweigelt, Weinkellerei Schuller 1/8 l € 2,30

Gespritzt ¼ l mit Soda € 2,60

**…sowie wechselnde offene Qualitätsweine** aus der 0,7 l Bouteille **O**

Süßer-Spritzer Weißwein gespritzt mit Sprite 1/4 l € 2,90

Alm-Spritzer Weißwein gespritzt mit Almdudler 1/4 l € 2,90

Kaiserspritzer mit Holundersaft 1/4 l € 2,90

Wipfel-Spritzer Weißwein gespritzt mit hausgemachtem Tannenwipfelsirup 1/4 l € 2,90

Waldmeister-Spritz Veltlinersekt mit Waldmeistersirup und Sodawasser 1/4 l € 4,90

Aperol Spritzer, Wein gespritzt mit 3 cl Aperol 1/4 l € 4,50

Quitten-Spritzer, 1/8 l Wein mit Kombucha 1/4 l € 3,20

Cranberry-Spritzer, 1/8 l Wein mit Kombucha 1/4 l € 3,20

**… weitere Schnäpse und Biere, etc. in unserer Getränke-Bar-Karte**

**Alkoholfreie Getränke**

Leitungswasser (für Service, Glas, Reinigung, Wasser- und Kanalgebühr, …) 1/2 l € 0,60

Rauch Apfelsaft, Johannisbeer 1/4 l € 2,80

Gespritzt auf 1/4 l € 2,50

Gespritzt auf 1/2 l € 3,50

Apfelsaft Naturtrüb, Urltal aus dem Mostviertel 1/4 l € 2,90

Gespritzt auf 1/2 l € 3,60

Naturbelassener Birnensaft, Urltal aus dem Mostviertel 1/4 l € 2,90

Gespritzt auf 1/2 l € 3,60

Sprite, Almdudler 0,3 l € 3,20

Spezi-Cola-Orange Mix in der Flasche 0,3 l € 3,40

Fritz Kola in der Flasche Klassik oder zuckerfrei (enthält Phenylalanin) 0,33 l € 3,40

Urltaler Zwetschke erfrischend mit Karotten- und Limettensaft 0,2 l € 3,50

Pfanner Gourmet Fairtrade Orange, Marille, Erdbeere, Mango, 0,2 l € 3,50

Heidelbeere, Multifrucht

Gespritzt mit Soda auf 0,3 l € 3,70

Gespritzt mit Soda auf 0,5 l € 4,20

Vöslauer Balance Erdbeer-Pfeffer (enthält Phenylalanin) 1/4 l € 3,20

Vöslauer: prickelnd oder ohne 0,33 l € 2,90

0,75 l € 5,80

Schweppes Tonic oder Bitter Lemon 0,2 l € 2,90

Red Bull 0,25 l € 3,60

Kombucha Cranberry o. Quitte 0,25 l € 3,30

Icetea frisch zubereitet 0,25 l € 3,80

Früchtereigen, Sommeridylle Apfel-Zitronengras

Mango-Ananas, Kirsche-Granatapfel, Erdbeer-Minze, Weißer Tee Pfirsich

Icetea mit Zitrone 0,25 l € 3,90

Assam-Scharztee mit frischer Zitrone

**Heißgetränk**

Espresso mit Italienischer Röstung oder kleiner Brauner mit Wiener Röstung € 2,50

Verlängerter Schwarz oder Braun mit Wiener Röstung € 2,60

Doppelter Espresso mit Italienischer Röstung oder Brauner mit Wiener Röstung € 3,60

Cappuccino mit Italienischer Röstung € 3,40

Café Latte Macchiato mit Italienischer Röstung € 3,90

Chai-Latte Gewürztee Gewürztee mit Milchschaum zum Aufgießen € 3,40

Premium Bio-Tee von Julius Meindl € 2,90

Assam-Südindien, Earl-Grey Blossom, Dragan Sencha Grün, Rooibos Orange Sahne, Früchtereigen, Sommeridylle Apfel-Zitronengras, Pure Detox Ingwer-Zitronengras,

Vitality Minze-Grüntee, Bergkräuter, Kamille, Mango-Ananas, Kirsche-Granatapfel, Erdbeer-Minze, Weißer Tee Pfirsich

Hausgemachte Trinkschokolade € 4,50

feinste belgische Schokolade zum selbst Anrühren, mit Schlagobers serviert