

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Bergpfeffer  
dazu Quitten und Lardo  
Rucola und Parmesanspäne

€ 12,50 L|A|G|M|O

Gebeizter Lachs  
auf Roten Rüben-Couscous-Salat und eingelegtem Gewürzkürbis

€ 12,50 L|G|A|O|C

„Caesar Salad“  
*knackiger Eisbergsalat mit Caesar-Dressing mariniert*  
mit saftig gebratener Hühnerbrust und Croutons

€ 10,50 A|G|H|M|O

Etwas zum Schmier'n  
Schmalztopf, Leber- und Topfenaufstrich, dazu Brotkorb

€ 6,50 A|G|L

Gemischte Salatschüssel  
*Rohkostsalate und Blattsalate*  
*mit Bergpfeffer-Hausdressing*

€ 4,50 O

## Suppen

Maronicremesuppe  
mit knusprigem Rotkraut-Grammel-Krapferl und geräuchertem  
Drautalerkäse

€ 6,50 A|G|C|L

Rindsuppe mit Wurzelgemüse  
und Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

€ 4,50 L|G|A|C

## BergpfefferR - Tradition

Rosa gebratenes Hischrückensteak mit Schwarzer Nuss  
dazu cremige Orangenpolenta und getrüffeltes Schwarzwurzelgemüse  
mit gerösteten Pilzen  
€ 29,60 L|A|G|O|M

Schnitzel nach „Wiener Art“ in der Pfanne gebacken  
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren  
*vom Schwein aus der Fleischhauerei Moser aus Windischgarsten oder Sonnen-Pute*  
€ 14,50 G|A|C

Knusprig gebratene Maishendlbrust  
auf „Fregola Sarda“ - *eine sardinische Pasta Spezialität*  
und buntem Kürbisgemüse  
€ 15,90 L|G|O

## BergpfefferR - Fischspezialitäten

Filet von der Teichforelle  
auf Rote Rüben-Linsenragout und Erdäpfel und Blattspinat  
€ 19,60 A|G|C|D|N

Im Ganzen gebratene Forelle aus der Teichquelle  
mit Knoblauch-Kräuter-Butter  
dazu Petersilien-Erdäpfel und gemischter Salat  
€ 18,60 A|G|D|O

## BergpfefferR auch ohne Fleisch



Kürbis-Paprikaragout  
mit gebratenem Seidentofu und Sprossen  
€ 13,90 H|L|N|O|F|E

Tipp: Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

160 ausgesuchte Weine warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden

A-Gluten haltiges Getreide B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

# Kinderkarte

Gegrilltes Putenfilet  
mit Reis und Gemüse

€ 7,90 L|G

Bio- Frankfurter mit Erdäpfelstaberl

€ 6,20 A|P|E

Nudeln mit Paradeiser-Sauce

€ 4,90 A|C

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute  
mit Erdäpfelstaberl

€ 7,90 A|C|G|E

**Auf Vorbestellung bereiten wir folgende Gerichte  
speziell für Sie zu:  
(für 2 Personen)**

Knusprig gebratenes Bauernhenderl im Ganzen serviert  
*aus Freilandhaltung von Markus Oberhauser aus Kremsmünster  
mit rahmigen Kräuter-Fettuccine und Braterdäpfel mit Röstgemüse*

€ 29,90 A|C|G|O

600g Ribeye-Steak vom Salon Beef aus Niederösterreich  
*mit knusprigen Erdäpfel-Spalten, Pfeffer-Rahmsauce, Röstgemüse  
Bergpfeffer-Kräuterbutter*

€ 46,80 D|G|L|M|E

Resch gebratene Cherry Valley Ente im Ganzen serviert  
*mit Petersilienerdäpfel, Serviettenknödel, Erdäpfelknödel  
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

A-Gluten haltiges Getreide B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

# Nachspeise

Erdnuss-Schokoladen-Cheesecake  
mit Mandarinsorbet und Granatapfel  
€ 8,90 A|C|G|H

Zimt-Honig-Parfait  
mit Gewürz-Orangen und Vanillekipferl-Streusel  
€ 8,90 A|C|G|H

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln  
dazu hausgemachter Zwetschkenröster  
(20 Min. Wartezeit)  
€ 8,90 A|G|C|H

Käseplatte 100g  
mit hausgemachtem Chutney  
und Brotkorb  
€ 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 € 1,20 - eine Kugel Eis € 1,70 - 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!*

A-Gluten haltiges Getreide B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

# Nachmittags im Bergpfeffer

(von 14:00-17:00 Uhr)

<b>Rindsuppe</b> mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel oder Grießnockerl <small>A C G L</small>	€ 4,50
<b>Maronicremesuppe</b> mit knusprigem Rotkraut--Grammel-Krapferl und geräuchertem Drautalerkäse <small>A G L</small>	€ 6,50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bio-Würstel und Brotkorb <small>A L P O</small>	€ 6,90
<b>Bergpfeffer Jaus'nteller</b> mit Gebäck Fleisch-Spezialitäten aus Oberösterreich und der Steiermark, Käse, verschiedene Specksorten, Schweinsbrat'l, Topfenaufstrich, Essiggemüse <small>A G L P</small>	€ 13,90
<b>Speckbrot mit 2erlei Speck</b> mit Zwiebel, Essiggurkerl und Kren garniert <small>A</small>	€ 6,90
<b>Bio-Frankfurter</b> mit Senf und Kren, Brotkorb <small>A M L P</small>	€ 5,20
<b>„Etwas zum Schmier'n“</b> Schmalztopf, Leber- und Topfenaufstrich, dazu Brotkorb <small>A G</small>	€ 6,50
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Salatgarnitur <small>A C G L</small>	€ 6,90
<b>Berner Würstel</b> handgewickelte Bio-Frankfurter mit Käse und Speck auf Salatgarnitur und knusprigen Erdäpfelstaberln <small>M G L P</small>	€ 11,90
<b>Kleine Blattsalatschüssel</b> mit Rohkostsalaten und Hausdressing <small>O</small>	€ 4,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Bergpfeffer <small>R</small> und hauchdünnem Lardo dazu Quitten, Rucola und Parmesanspäne, Brotkorb <small>L A G M O</small>	€ 12,50
<b>„Caesar Salad“</b> knackiger Eisbergsalat mit Caesar-Dressing mariniert mit saftig gebratener Hühnerbrust, Nüssen, Parmesanspäne und Croutons, Brotkorb <small>A G H M O</small>	€ 12,50
<b>Schnitzel vom Schwein oder Pute nach Wiener Art,</b> in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren <small>A C G</small>	€ 14,50
<b>Kürbis-Paprikaragout</b> mit gebratenem Seidentofu und Sprossen <small>H L N O F E</small>	€ 13,90
<b>Regenbogenforelle aus der Teichquelle</b> klassisch serviert mit Knoblauch-Kräuter-Butter dazu Petersilien-Erdäpfel und kleiner gemischter Salat <small>A G D O</small>	€ 18,60



**A**-Gluten haltiges Getreide **B**-Krebstiere **C**-Ei **D**-Fisch **E**-Erdnuss **F**-Soja **G**-Milch oder Laktose  
**H**-Schalenfrüchte **L**-Sellerie **M**-Senf **N**-Sesam **O**-Sulfite **P**-Lupinen **R**-Weichtiere

## Bier vom Fass <sup>A</sup>

<i>Schloss Eggenberg Märzen Classic</i>	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,20
<i>Schloss Eggenberg Bio-Naturtrüb</i>	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,20
<i>König Ludwig Weißbier</i>	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,40
<i>BergRadler Eggenberg Naturtrüb mit Keli-Zitrone Kracherl</i>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,30
<i>AlmRadler Eggenberg Naturtrüb mit Almdudler</i>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,30
<i>... wechselndes Saisonbier</i>	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,20

## Bier aus der Flasche <sub>A</sub>

<i>Schloss Eggenberg Alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Schloss Eggenberg Dunkelbier / 4,8 Vol.%Alk.</i>	0,5 l	€ 3,90
<i>Schloss Eggenberg Hopfenkönig / 5,1 Vol.%Alk.</i>	0,33 l	€ 3,40
<i>Stiegl Columbus 1492 aus Salzburg / 4,7 Vol.%Alk.</i>	0,33 l	€ 3,40
<i>NICOBAR India Pale Ale aus Salzburg / 6,4 Vol.%Alk.</i>	0,33 l	€ 4,10
<i>Schleppe No. 1 Pale Ale aus Kärnten / 5,3 Vol.%Alk.</i>	0,33 l	€ 4,10
<i>Rieder India Pale Ale aus Oberösterreich / 6,0 Vol.%Alk.</i>	0,33 l	€ 4,10

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

## Offene Weine <sup>o</sup>

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 <sup>o</sup>

Süßer-Spritzer Weißwein gespritzt mit Keli-Zitrone Kracherl	1/4 l	€ 2,90
Alm-Spritzer Weißwein gespritzt mit Almdudler	1/4 l	€ 2,90
Kaiserspritzer mit Holundersaft	1/4 l	€ 2,90
Zirben-Spritzer Weißwein gespritzt mit hausgemachtem Zirbensirup	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 gespritzt mit hausgemachtem Quittensirup	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

A-Gluten haltiges Getreide B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

## 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, Urtal aus dem Mostviertel	1/4 l	€ 2,90
	Gespritzt auf	1/2 l € 3,60
Naturbelassener Birnensaft, Urtal aus dem Mostviertel	1/4 l	€ 2,90
	Gespritzt auf	1/2 l € 3,60
Keli-Zitrone Kracherl, Almdudler	0,3 l	€ 3,20
Spezi-Cola-Orange Mix in der Flasche	0,3 l	€ 3,40
Strizzi Cola oder Strizzi Cola <i>zuckerfrei</i> in der original Flasch Brauerei Eggenberg, aus Vorchdorf	0,33 l	€ 3,40
Uraltaler Zwetschke erfrischend mit Karotten- und Limettensaft	0,2 l	€ 3,50
Pfanner Gourmet Fairtrade Orange,Marille,Erdbeere,Mango,Multivitamin	0,2 l	€ 3,50
	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 Indian Tonic	0,2 l	€ 2,90
Kinley Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,90
Fever Tree Tonic: <i>Mediterranea, Aromatic, Elderflower</i>	0,2 l	€ 3,70
Red Bull	0,25 l	€ 3,90
Kombucha Cranberry	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, Pure Detox Ingwer-Zitronengras, Vitality Minze-Grüntee, Bergkräuter, Kamille, Früchtereigen, Sommeridylle Apfel-Zitronengras, Mango-Ananas, Kirsche-Granatapfel, Erdbeer-Minze, Weißer Tee Pfirsich	
Hausgemachte Trinkschokolade	€ 4,50
feinste belgische Schokolade zum selbst Anrühren, mit Schlagobers serviert	

A-Gluten haltiges Getreide B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere