

Sitz di her dann san ma mehr

Wiese

Im Gastgarten unten auf da Wiesen herrscht Selbstbedienung! Des heisst da muasst da die Sachn selber holen. Bis auf die mitm **x** – die kriegt hoit nur oben auf der Terrasse!

Ois mit am **v** is für Vegetarier geeignet.

Nach 21.00 Uhr

Da fragst einfach was da is und was kost'! Bratfett für den der nu net fett is, kalter Schweinsbraten, Erdäpfelkas – da find ma sicher was!

Wurst-Käs Szenario

Brettljaun 12
koids Brat'l, Zaltogsöchts, Roastbeef, hausgemachte Rehsalami, Wurzelspeck, Topfenkas, Picalillis, Kren mit Rheingold
Kasjaun v 10
Topfnkas, Eiaufstrich, Erdäpfelkas, Rheingold, Obatzda mit Picalillis
Rauna-Selleriespeck v 4
Sauerteigbrot vom Fernruf 7 v 1,5
Laugenbrezn vom Wolfmayr v 1,8

Koid

Beef Tatar „nordisch“ 13
vom Jungrind mit Liebstöcklmayo, Sauerklee, Sauerampfer & Buchweizen
Rindfleischsalat „steirisch“ 9
Käferbohnen mit Kernöl, Paprika, Zwiebel & Schnittlauch
Vergöds Gott Salat v x 8
mit Butternusskürbis, Topinambur, Eichblatt, Radicchio, Holunder, Apfel, Pekanüsse & eingelegte Eierschwammerl

Woam

Omas Schwammerlsuppe x 8
von Pilzen und Schwammerl mit Haidensterz, Thymian & Boatskreid'l
Gnocchi v 14
mit geschmorter Purple Haze Karotte, Erdnüssen, Lauch & Chili, Parmesan
Gratiniertes Herbstgemüse v x 13
vom Muskatkürbis, Sellerie, Melanzani, Zucchini, Erdäpfel & Kräutertopfen mit Raclettekäse überbacken
Raunarisotto „griechisch“ v x 14
mit eingelegten Rüben, Feta, Oregano & Oliven
Biergulasch 15
mit Serviettenknödel & Röstzwiebel
Steirisches Backhendl 15
mit Kartoffelsalat & Kernöl
Leberschädel „Walpurga Impossible“ x 14
mit Petersilerdäpfel & Sauerkraut
Knusprige Bauernbratente x 19
mit Blaukraut, Kroketten, Grießknödel, Birne, Preiselbeeren & Orangenjus

Siass

Bieramisu v x 7
mit Malz & Himbeeren
Heiliger BimBam v x 8
Eierlikör Crème Brûlée mit Mango, Kaki, Passionsfrucht & Rumeis
Cardi B v 5
aka Burgis Kardinalschnitte
Eispalatschinke v x 7
mit Schokosauce & Schlagobers

Kind und Kegel

Frittatensuppe x 5
Spaghetti Bolognese x 9
Marillenpalatschinke v x 3
Gemischtes Eis v x 6

Zum Trinken

Bier

Bier vom Fass 0,5l / 0,33 l* 3,9 / 3,2
Pfiff Bier vom Fass 0,2 l* 2,9
*Zwickel oder Hopfengstopftes Zwickel
Radler mit Almdudler 0,5 l / 0,33 l 3,7 / 3
Weißbier vom Fass 0,5 l / 0,33 l 4,2 / 3,6
Hopferl Flasche 0,5 l / 0,33 l 3,9 / 3,2
Pils 0,33 l 3,2
Neufeldner Alkoholfrei 0,33 l 3,2

Limos

Fruby Limos
(Himbeere, Cola, Birne, Kirsche) 0,33 l 3,2
Soda 0,25 l / 0,5 l 1,5 / 2,5
Karaffe Soda 1 l 4
Portion Zitronensaft frisch gepresst 0,5
Sirupe hausgemacht 0,5 l
Leitung / Soda 2,5 / 2,9
Hirschvogel Apfelsaft (pur) 0,25 l 2,9
Hirschvogel Apfelsaft (gespritzt m. Soda) 0,5 l 3,5
Pfirsicheistee 0,33 l 3,2

Mischmasch

BIO Cider 0,33 l 3,9
Hugo 4,9
Aperol Pils 4,5
Gin Tonic 4 cl, Neufeldner Gin + Fevertree + 8
Himbeer FIZZ , 4 cl
Neufeldner Gin , Himbeer Fruby, Soda 7
Averna Sour , 4 cl mit Soda + Zitrone 7

Wein

Hauswein weiß
Morillon Gerngross, achtel / viertel 3,5 / 6,5
Hauswein Rot
Blaufränkisch Moric, achtel / viertel 3,9 / 6,9
Spritzer weiß viertel 4
Champanger Ayala rosé 0,75 / 0,375 99 / 55
Champ. Ayala Brut Majeur 0,75 / 0,375 99 / 55

Kaffee von Suchan BIO

Espresso 2,9
Verlängerter 3,2
Cappuccino 4

Tee

Diverse Sorten 3,5

Booze

Schnaps 2cl Reisetbauer / Hollerberger 4 / 3
Schnaps 4cl Reisetbauer / Hollerberger 8 / 6
Marille, Zwetschke / Kletzenbirne, Hopfenkorn

HOPFEN und SCHMALZ

Stözn for life
Stelze
Kren, Senf und frischer Krautsalat

19/kg
3,7

www.hopfenundschmalz.at

Sushi

Mühlviertlerisch herbstlich | 8 Stk
Saibling, Avocado, Gurke, Yuzu, Radieschen, Lein-Sesam Saat **v** 14,5
Langer von Neapel, Spitzpaprika, Goldrube, Sriracha Sauce **v** 13,5

Instagram
@sushiundstelze

Bräuhausgasse 3, 4120 Neufelden
Freitag bis Sonntag 12–23 Uhr
warme Küche von 12–21 Uhr
Reservierungen: 0680 / 1283002



W
B
F
Z
A
R

