

# 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

<b>Brettljaun</b> ..... 13
mit koidn Brat'l, Zaltogsöchts, Roastbeef, hausgemachte Rehsalami, Wurzelspeck, Topfenkas, Picalillis, Kren & Rheingold
<b>Kasjaun v</b> ..... 12
mit Topfenkas, Eiaufstrich, Erdäpfelkas, Rheingold, Obatzda & Picalillis
<b>Rauna-Selleriespeck v</b> ..... 4
<b>Sauerteigbrot</b> vom Fernruf 7 <b>v</b> ..... 1,5
<b>Laugenbrezn</b> vom Wolfmayr <b>v</b> ..... 1,8

## Koid

<b>Beef Tatar „nordisch“</b> ..... 14
vom Jungrind mit Liebstöcklmayo, Sauerklee, Sauerampfer & Buchweizen
<b>Rindfleischsalat „steirisch“</b> ..... 11
mit Käferbohnen, Kernöl, Paprika, Zwiebel & Schnittlauch
<b>1 m Kohlrabi „mexikanisch“ v</b> ..... 10
mit Guacamole, Apfel, Erbsen, Limette & Kresse
<b>Oxenherzparadeiser „tropisch“ v</b> ..... 11
mit gegrillter Ananas, Thai Basilikum & Passionsfrucht

## Woam

<b>Steirisches Backhendl „Schatzi Art“</b> ..... 15
mit Kartoffelsalat & Kernöl
<b>Biergulasch</b> ..... 16
mit Serviettenknödel & Röstzwiebel
<b>Hausgemachte Erdäpfelgnocchi v x</b> ..... 16
mit Sellerie, schwarzen Oliven, Rosmarin & geschmolzenem Lauch
<b>Gratiniertes Eferdinger Gemüse v x</b> ..... 15
mit Jungzwiebel, Erdäpfel, Karotten, Süßkartoffel, Zucchini, Paprika, Raclettekäse & Knobli
<b>Safranrisotto v x</b> ..... 16
mit eingelegtem Kürbis, Feta & getrockneten Paradeiser
<b>Leberschädel „Walpurga Impossible“ x</b> ..... 16
mit Petersilkartoffeln, Röstzwiebel & Sauerkraut

## Siass

<b>Marinierte Erdbeeren v x</b> ..... 9
mit Hollerparfait & Baiser
<b>Schokoladenmousse v x</b> ..... 9
mit Milchkaramell, Marillenröster & Salzmandeln
<b>Cardi B v</b> ..... 5
aka Burgis Kardinalschnitte
<b>Eispalatschinke v x</b> ..... 9
mit Schokosauce & Schlagobers

## Kind und Kegel

Frittatensuppe <b>v x</b> ..... 5
Spaghetti Bolognese <b>x</b> ..... 9 / 13
Marillenpalatschinke <b>v x</b> ..... 4
Gemischtes Eis <b>v x</b> ..... 6

## Zum Trinken

### Bier

<b>Bier vom Fass</b> 0,33l / 0,5 l* ..... 3,9 / 4,5
<b>Pfiff Bier vom Fass</b> 0,2 l* ..... 3,5
*Zwickel, Pils oder Hopfengeschoptes Zwickel-Sommerbier
<b>Radler mit Almdudler</b> 0,33 l / 0,5 l ..... 3,8 / 4,4
<b>Weißbier vom Fass</b> 0,33 l / 0,5 l ..... 4,3 / 4,7
<b>Hopferl Flasche</b> 0,33 l ..... 3,9
<b>Hoptimist</b> 0,33 l ..... 3,8
<b>Neufeldner Alkoholfrei</b> 0,33 l ..... 3,9

### Limos

<b>Fruby Limos</b> (Himbeere, Cola, Birne, Kirsche) 0,33 l ..... 3,5
<b>Soda</b> 0,33 l / 0,5 l ..... 2 / 3
<b>Karaffe Soda</b> 1 l ..... 5
<b>Portion Zitronensaft</b> frisch gepresst ..... 0,8
<b>Sirup hausgemacht</b> Leitung 0,33 l / 0,5 l ..... 2,1 / 3,1
<b>Sirup hausgemacht</b> Soda 0,33 l / 0,5 l ..... 2,5 / 3,5
<b>Hirschvogel Apfelsaft</b> (pur) 0,33 l ..... 3,2
<b>Hirschvogel Apfelsaft</b> (gespritzt mit Soda) 0,33 l / 0,5 l ..... 3,1 / 4,1
<b>Pfirsicheistee</b> 0,33 l ..... 3,6

### Mischmasch

<b>BIO Cider</b> 0,33 l ..... 4,3
<b>Hugo</b> ..... 5,7
<b>Aperol Pils</b> ..... 5,3
<b>Gin Tonic</b> 4 cl Bio BIA Gin + Fevertree + ..... 8,4
<b>Raspberry Soda</b> 4 cl Bio BIA Gin + ..... 7,4
<b>Himbeer Fruby + Soda</b> ..... 7,4
<b>Averna Sour</b> 4cl Averna mit Soda + ..... 7,4

### Wein

<b>Hauswein Weiß</b> Morillon Gerngross, achtel / viertel ..... 3,8 / 7,6
<b>Hauswein Rot</b> Blaufränkisch Moric, achtel / viertel ..... 4,2 / 8,4
<b>Hauswein Rosé</b> Mardonna Markowitsch, achtel / viertel ..... 4 / 8
<b>Spritzer weiß</b> viertel ..... 4,1
<b>Champanger Ayala weiß</b> Flasche ..... 111

### Kaffee von Suchan BIO

<b>Espresso</b> ..... 2,9
<b>Verlängerter</b> ..... 3,2
<b>Cappuccino</b> ..... 4

### Tee

<b>Diverse Sorten</b> ..... 3,5
---------------------------------

### Schnaps

<b>Hollerberger</b> Kletzenbirn, Hopfenkorn 2 cl / 4 cl ..... 3,5 / 7
<b>Reisetbauer</b> Marille, Zwetschke 2 cl / 4 cl ..... 4,5 / 9

# HOPFEN und SCHMALZ

**Stözn for life**  
19,5 / kg  
4,2

Stelze  
Kren, Senf & frischer Krautsalat

## Sushi

Mühlviertlerisch herbstlich | 8 Stk  
Saibling, Avocado, Gurke, Stangensellerie, Yuzu, Radieschen v ..... 14,5  
Goldrübe, fermentierte Karotte, Sriracha, Kimchi, Lein-Sesam Saat 0 ..... 13,5

www.hopfenundschmalz.at

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

