

SPEISEKARTE

Das Rind- und Schweinefleisch kommt „beim Butz“ aus der hauseigenen Schlachtereier. Hier wird von Metzgermeister Martin Röhrl und seinen Kollegen traditionell und handwerklich gearbeitet

Vorspeisen

Pfannkuchensuppe	€4,50
Leberknödelsuppe (hausgemachte Leberknödel in Rinderkraftbrühe)	€4,90
Kartoffelsuppe	€4,90
Pikante Gulaschsuppe	€5,90

Salat

Bunter Salat mit gebratenen Rindferfiletspitzen	€16,90
Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	€14,90
Beilagensalat	€ 3,50

zum Salat reichen wir mit unserem beliebten Hausdressing oder einem Joghurt Dressing.

Vegetarisch

Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</i>	€11,90
halber Blumenkohl mit Käseschaum und Salzkartoffeln	€11,90

Hauptspeisen

Schweinebraten <i>von Schulter und Hals, mit Reiberknödel oder Semmelknödel und Sauerkraut</i>	€12,90
Holzfällersteak <i>frisch vom Grill mit Röstzwiebeln, Pommes und Salat</i>	€14,90
Münchner Schnitzel <i>Schweineschnitzel, paniert mit süßem Senf, Meerrettich, dazu Monis hausgemachter Kartoffel Gurkensalat</i>	€14,90
Cordon Bleu <i>mit Pommes und gemischtem Salat</i>	€16,90
Zwiebelrostbraten (Rohgewicht 220 g) <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Salat</i>	€24,90
Schnitzel Wiener Art <i>mit Pommes und buntem Salat</i>	€13,90
Wiener Schnitzel <i>Kalbsschnitzel mit Monis hausgemachtem Kartoffel Gurken Salat</i>	€21,90
Schweinemedallions <i>frisch vom Grill mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat</i>	€17,90
Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle	€18,90
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln	€12,90

Unsere Brotzeiten

Pressack natur oder sauer	mit einer Scheibe Bauernbrot	€ 7,90
Bayerischer Wurstsalat		€ 8,70
Schweizer Wurstsalat		€ 9,70
Hausgemachte Tellersulz	(von Mai bis September)	€ 6,90
Geräuchertes aus Martins Räucherofen		€ 9,90
4 Bratwürste auf Kraut		€ 7,90
6 Bratwürste auf Kraut		€ 8,90
1 Scheibe Leberkäse mit Spiegelei und Monis Kartoffelsalat		€ 8,90
1 Paar Weiße mit Schifferl Breze und Händlmeier Senf		€ 6,90
„Beim Butz“ Brotzeitbrettl mit herzhaften Spezialitäten aus unserer Metzgerei		€ 12,90
Currywurst mit Pommes		€ 7,90

Noch ein Extra dazu?

1 große Scheibe Bauernbrot	€ 1,00
1 Semmel	€ 1,00
1 Breze	€ 1,50

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

KINDERKARTE

Herr Butzi <i>hausgemachte Spätzle mit Sauce</i>	€ 3,90
Frau Butzi <i>Reiber- oder Semmelknödel mit Sauce</i>	€ 3,50
Miss Piggy <i>kl. Portion Schweinebraten mit Reiber- oder Semmelknödel</i>	€ 6,90
Herr Wiener <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup</i>	€ 7,90
Räuberteller <i>leerer Teller zum „räubern“ beim Tischnachbarn</i>	€ 0,00

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	€ 2,50	€ 3,50
Jacob Zitronenlimo	€ 2,30	€ 3,30
Jacob Orangenlimo	€ 2,30	€ 3,30
Jacob Cola Mix	€ 2,50	€ 3,50
Coca Cola	€ 2,50	€ 3,50
Coca Cola light	€ 2,50	€ 3,50

Labertaler Wasser

Labertaler Stephanie Naturell	0,75 l	€ 6,20
Labertaler Stephanie Classic	0,75 l	€ 6,20

Säfte

Apfelsaft	€ 2,60	€ 3,90
Orangensaft	€ 2,60	€ 3,90
Multivitaminsaft	€ 2,60	€ 3,90
Johannisbeersaft	€ 2,60	€ 3,90
Rhabarbersaft	€ 2,60	€ 3,90
<i>alle Säfte als Schorle</i>	€ 2,50	€ 3,70
naturtrübe Apfelschorle	0,4 l	€ 3,70

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,80
Portion Kaffee	€ 4,40
Milchkaffee	€ 3,90
Espresso	€ 2,10
Espresso doppio	€ 4,00
Espresso macchiato	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,90

Glas Tee	€ 2,60
Portion Tee	€ 4,20

Wir haben verschiedene Teesorten, sprechen Sie uns einfach an.

Biere

Bier vom Fass

Jacob Weißbier	0,33 € 2,30	0,5 € 3,80
Jacob Helles	0,25 € 2,10	0,5 € 3,50
Jacob Pils	0,3 € 3,00	

Bier aus der Flasche

Jacob Weißbier hell	0,5 € 3,80
Jacob Weißbier dunkel	0,5 € 3,80
Jacob Weißbier alkoholfrei	0,5 € 3,80
Jacob Weißbier leicht	0,5 € 3,80
Jacob Bier Dunkel	0,5 € 3,80
Jacob Export	0,5 € 3,50
Jacob Bier alkoholfrei	0,5 € 3,50
Jacob Flaschlbeer	0,3 € 2,60

Biermischgetränke

Radler	0,25 € 2,10	0,5 € 3,50
Ruß ´n		0,5 € 3,80
Colaweizen		0,5 € 3,80
Goaßhalbe		0,5 € 5,00

Weißwein

Grüner Veltliner „Ursprung“

Franz Anton Mayer, Wagram, Österreich, 2021, 12,5%

Helles Grüngelb, zarte Kräuterwürze, Duft nach weißen Äpfeln, ein Hauch von Limettenezesten

Saftig und elegant

0,1 l	€ 3,90
0,2 l	€ 5,90
0,75 l	€ 22,90

Scheurebe von Haardtsandstein

Weingut Müller- Catoir, Pfalz, Deutschland, 2020, 12,5%

Stachelbeere, Minze, frisches Gras, Limette, Vanille Bio Vegan

eines der besten Weingüter der Pfalz, ja fast von ganz Deutschland

0,1 l	€ 4,10
0,2 l	€ 6,10
0,75 l	€ 22,90

Riesling feinherb

Weingut Hövel 2020

Delikate Aromen von Quitte, Limette, Steinobst und Honig. Feine Nuancen von Waldmeister und schwarzem Kardamom.

Erfrischend, saftig, filigran

0,1 l	€ 5,80
0,2 l	€ 7,80
0,75 l	€ 22,90

Riesling SSG trocken

Karl Pfaffmann, Deutschland, 2019, 12 %

in der Nase fruchtige Aromen von Pfirsichen, Grapefruit und Limette

ein saftiger Riesling

0,1 l	€ 3,90
0,2 l	€ 5,50
0,75 l	€ 22,90

Grauburgunder SSG trocken

Karl Pfaffmann, Deutschland, 2021, 12 %

ein eleganter Wein mit frischen Zitrusnoten, sowie saftigen Apfelaromen

Fruchtig frisch

0,1 l	€ 3,50
0,2 l	€ 5,50
0,75 l	€ 19,90

Rosé

Rosé Nina

Hirschmüller, Deutschland, 2022

Die Aromen dieses Rosé erinnern an rote Johannisbeeren, Himbeere und Hagebutte.

Am Gaumen öffnet er sich anregend mit zarter Frucht

0,1 l	€ 3,50
0,2 l	€ 5,90
0,75 l	€ 21,90

Rotwein

Vino rosso appassimento Primitivo Salento

Tenute Girolamo, Apulien, 2020

lang anhaltende, vielschichtige Frucht gepaart mit einer schönen Tannin-Säure Balance, regen den Trinkfluss an
ein sehr gefälliger Wein

0,1 l	€ 6,10
0,2 l	€ 8,10
0,75 l	€ 28,10

Valdifalco „Cuvee Adrian“

Tenuta Valdifalco, Italien, 2019

Sangiovese, dunkles Rot, frische Früchte, wie Himbeere und
Johannisbeere
weiche Tanine

0,1 l	€ 4,70
0,2 l	€ 7,50
0,75 l	€ 27,50

„The Butcher“ Zweigelt

Weingut Schwarz, Neusiedlersee, Österreich, 2020

Dunkles Rubingranat, feine Textur, Beerenkonfit, Nougatnuancen
guter Speisebegleiter

0,1 l	€ 4,50
0,2 l	€ 7,50
0,75 l	€ 27,50

Edle Brände und Spirituosen

Wörther Schloßbitter	2 cl € 3,50
in der Wörther Hofapotheke hergestellt, in Eichenfässern gereift	
Jägermeister	2 cl € 3,50
Penninger Bärwurz	2 cl € 3,70
Penninger Blutwurz	2 cl € 3,50
Penninger Obstler	2 cl € 3,20
Penninger Himbeergeist	2 cl € 3,70
Penninger Williamsbirne	2 cl € 3,70
Asbach Uralt	2 cl € 3,70
Baileys	2 cl € 3,90
Ramazotti	2 cl € 4,90
Kirschlikör	2 cl € 3,50

Weißbierbrand aus der Brauerei Jacob

Wer unser Weissbier gerne auch einmal als höherprozentige Variante (40 Vol.-%) genießen möchte, dem empfehlen wir unseren milden Weissbierbrand.

Zur Herstellung wird unser wahrscheinlich bestes Weissbier der Welt schonend in einer befreundeten Brennerei destilliert und anschließend in einem Holzfass ausgereift. Auf diese Weise geht das unverkennbare Jacob Weissbieraroma in diese Spezialität über.

Weißbierbrand 2 cl € 3,90

Das Besondere von Sigi Herzog aus Saalfelden

Als Sprössling eines fast 500 Jahre alten landwirtschaftlichen Betriebes (ERBHOF in gelebter Familien- & Schnapsbrenner Tradition) wusste er nach Antreten seines Erbes mit Respekt und Engagement in die Fußstapfen des Vaters zu treten.

Allerdings mit dem klaren Ziel vor Augen, das „Schnapsbrennen“ zu perfektionieren, sodass sich künftig die Herzog Brände unter die TOP TEN gesellen und sich internationaler Wahrnehmung erfreuen dürfen.

Nußerl	2 cl € 4,90
Marille	2 cl € 4,90
Schoko-Chilli-Likör	2 cl € 4,30
Marille	2 cl € 4,90
Blutorange	2 cl € 4,90
Zirbe	2 cl € 4,9