



## Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch € 13,00  
Walnussöl | Balsamicoglace | Parmesan | Toastbrot  
A/G/H/O

Tomaten Avocado Bruschetta € 6,00  
Rucola  
A/H/O

## Suppen

Kürbiscremesuppe € 4,80  
Weißbrotroutons  
A/G/O

Rinderbouillon € 3,80  
Kräuterfrittaten  
A/C/G/L

### OFENFRISCHES GEBÄCK

Knoblauchbaguette € 3,20  
Gebäck à € 1,20



## Hauptspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Geschmorter Hirschkalbsbraten</b><br>Burgundersauce   Apfelrotkraut   Serviettenknödel<br><small>A/C/G/L/O</small> | € 16,50 |
| <b>Edelragout von der Rehkeule</b><br>Apfelrotkraut   Butterspätzle   Preiselbeerbinne<br><small>A/C/G/L/O</small>    | € 17,50 |
| <b>Rollbraten vom Wildschwein</b><br>Schupfnudeln   Kohlsprossen   Wacholderrahmsauce<br><small>A/C/G/L/M/O</small>   | € 15,00 |
| <b>Duett von Reh und Hirschrücken</b><br>Topinamburgratin   Schwammerlsauce   Romanesco<br><small>A/C/G/L/H/O</small> | € 26,00 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Schweinekarree</b><br>Petersilerdäpfel   Preiselbeeren<br><small>A/C/G</small>                | € 13,50 |

TISCHRESERVIERUNG UNTER:

Tel: +43(0)7288/70600 -11 oder [info@innsholz.at](mailto:info@innsholz.at)



ZUM ABSCHLUSS...  
„VOM SCHÖLNBERGER“

- Williams Birne € 3,90
- Marille € 3,90
- Trauben-Kirsch € 4,50



# Steak und Burger

Filetsteak vom Grill 200g  € 25,90  
 Speckfisolen | Potato Wedges | Bergpfeffersauce  
 G/L/O



INNs HOLZ Hüttenburger € 13,00  
 Eisbergsalat | gebratener Speck | Bergkäse | Röstzwiebel  
 Knoblauchsauce | Pommes Frites  
 A/C/G/O

# Fisch

Zanderfilet vom Grill € 16,50  
 rote Rübengnocchi | Krenschäum  
 A/D/G/O

„ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG“

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



## Salate

### Steirischer Backhendlsalat

Erdäpfel | Käferbohnen | Kürbiskernöl  
A/C/G/O

€ 11,50

### Verschiedene Blattsalate

gebratene Flugentenbrust | Preiselbeerdressing  
C/G/H/O

€ 14,50

## Vegetarisch

### Kürbiskerntascherl

Kürbisragout | Hanföl | Pecorino  
A/C/G

€ 9,50

### Würzige Käsespätzle

Bergkäse | Röstzwiebel | grüner Salat  
A/C/G/O

€ 10,00





## Kleine Gerichte

- Berner Würstel** € 9,00  
Salatgarnitur | Pommes Frites | Ketchup  
G/O
- Stifterwürstel** € 4,60  
Senf | Kren | Gebäck  
A/M
- Schinken Käsetoast** € 4,90  
Ketchup  
A/G/O

## Jause

- INNs HOLZ Brettljause** € 9,50  
mit 2 Scheiben Brot  
G/M/O
- Saurer Neuburger** € 7,00  
Zwiebelringe | Kürbiskernöl | 2 Scheiben Brot  
0
- Haussulz** € 7,00  
Vinaigrette | Kürbiskernöl | 2 Scheiben Brot  
0



## DAZU EINEN KAFFEE?

Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,60
Hauskaffee	€ 3,80



## Süßes

Topfensoufflé Fruchtspiegel C/G/O	€ 5,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster A/C/G/O	€ 7,50
Hausgemachter Bauernkrapfen Marillenmarmelade A/C/G	€ 4,50
Topfen- oder Apfelstrudel Vanillesauce   Schlagobers A/C/G/H/O	€ 4,90

## Torten

Täglich frische und wechselnde Auswahl in unserer Tortenvitrine.

Verschiedene Torten	á € 2,80
---------------------	----------



# In Gesellschaft

Auf Vorbestellung für 6 bis 40 Personen  
Preise pro Person

**Ritteressen** A/C/G/M/O € 17,90  
Knoblauchsuppe, Hendl, Stelzen, Blunzn, G´selchtes, Bratl, Bratwürstel, Stöcklkraut, Knödel, Erdäpfel und 2 cl Schnaps

**Bratlessen** A/M/O € 15,90  
Bauernbratl in der Rein mit warmen Krautsalat, Mehlknödel und 2 cl Schnaps

**Mühlviertler Knödlroas** A/C/G/O € 14,80  
Speck-, Grammel-, Haschee- und Blunznknödel, Gulaschsaft und 2 cl Schnaps

**Ripperlessen** G/M € 14,80  
Selchripperl und Spareribs, Sauerkraut, Knoblauchbaguette, Ofenerdäpfel und 2 cl Schnaps



EINE  
NETTE  
GESCHENKSIDEE...





## Romantisches Dinner für Zwei in der Herzerlalm

Traditionelles Hutessen <sup>A/G/L</sup> pro Person € 27,00  
Rind, Schweine- und Hühnerfiletstücke mit Salat, Gemüse,  
Ofenerdäpfel, Knoblauchbaguette und verschiedene Saucen

Chinesisches Suppenfondue <sup>A/L</sup> pro Person € 23,00  
Dünn geschn. Filetstreifen, Champignons, Brokkoli, 4 Saucen und  
französisches Baguette. Anschließend servieren wir Ihnen die Suppe  
mit Sherry und Reis.

Unser romantisches Dinner für Zwei, kann auch für mehrere  
Personen bestellt werden.



### GESCHENKTIPP...

Mit unseren „Almeseuros“ haben Sie immer  
ein individuelles Geschenk für jeden Anlass.

Egal ob für Behandlungen, Nächtigungen,  
im Restaurant oder im Hotel Almesberger, die  
„Almeseuros“ können überall eingelöst werden.

