



# Sehr geehrte Gäste, es freut uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Sie finden jederzeit die **aktuelle Speisekarte** in unserer **Gasthaus Kappl App**, laden Sie sich die App einfach auf Ihr Handy und Sie werden viele Vorteile genießen können.

Wichtig sind uns **österreichische, regionale Produkte**. Wir selbst bewirtschaften einen Bauernhof mit **eigener Angus Rinderzucht** und großem Kräuter- und Obstgarten. Sie finden eine Liste all unserer Produzenten im Eingangsbereich sowie auf der letzten Seite der Speisekarte!

## „Löffelgerichte“ von den Suppenfeen

### Original Kappl's Rindsuppe

mit Leberknödel, Frittaten, Kaspressknödel oder Nudeln (€ 4,20)

**Auf Wunsch auch mit Gemüsebouillon möglich!**

### Gemüse „Suppn“ Töpfchen \*

Udon Nudeln, Julienne Gemüse, Gemüsebouillon (€ 4,50)

### Knoblauch- Zwiebel Cremesuppe \*\*

mit Croutons und Obershaube (€ 4,90)



### Karotten Süppchen \*

mit Apfel Kren Shot (€ 5,00)

\* vegan

\*\* vegetarisch





## „Wirtshauskuchl“

**Gekochtes Weiderind mit Semmelkren**

mit Gartengemüse und Erdäpfelschmarrn (€ 16)

...passend dazu Cremespinat (€ 1,50)

**Rindermostbraten in Wurzelrahmsauce**

mit Serviettenknödel, Brokkoli & Preiselbeerbirne (€ 16)

**Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute**

mit Pommes und Reis (€ 14/15)

**Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute**

mit Petersilerdäpfeln (€ 12/13)

...passend dazu Preiselbeeren (€ 1)

Gemischter Salat \*\* (€ 4)

Erdäpfelsalat \*\* (€ 4)

Grüner Salat \*\* (€ 4)

## „Vierkanter Reindl“

Gegrilltes Putenfilet, Schweinsrückensteak, Angus Kappinossi, Chicken Wing

mit Pommes und Butter-Gemüsereis (€ 15)

...passend dazu

Joghurt Kräuter Dip, Cocktailsauce oder Sweet Chili Dip (€ 1,50)





## „Aus heimischen Gewässer“



Bachforellenfilet in Kräuterkruste

auf Most-Gemüse-Letscho

Salzkartoffeln und Sauerrahm Schaum (€ 19)

„Veggie“

\* vegan

\*\* vegetarisch

Geschmorte Seitanroulade \*\*

gefüllt mit Karottenstiften in Wurzelsauce mit Erdäpfelnocken (€ 15)

Crunchy Seitansticks \*\*

auf Karfiol-Kräuter-Stampf & veganem Jogurt Dip (€ 13)

...dazu Süßkartoffelsticks (€ 3,50)

Gebackene Gemüse-Käse-Laibchen \*\*

auf Cremespinat und Schmortomaten (€ 11)

„Bibabocha Teigtascherl“ \*\*

gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten

mit brauner Butter, auf Cremewirsing (€ 16)



Haben Sie Fragen zu Allergenen, bitte lassen Sie es uns wissen.

Wir informieren Sie gerne!





## „Für unsere Kiddies“



Kinderschnitzerl von der Pute

mit Pommes & Reis (€ 9)

Hausgemachte Crunchy Hühnernuggets

mit Pommes & Cocktailsauce (€ 9)

## „Süßigkeiten“

Karamellisierter Tonkabohnen Topfenschmarrn \*\*

mit Joghurt Dirndleis und Obershaube (€ 7)

Joghurt Yuzu Nockerl \*\*

auf Erdbeer-Himbeersauce

und weißen karamellisierten Schokodrops (€ 7)

Veganes Schokoküchlein \*\*

mit Schokosauce & frischen Früchten (€ 7)

...passend dazu Erdbeersorbet, Birnensorbet oder Apfelsorbet (€1,50)

Mousse au Chocolat \*\*

auf Mango-Physalis-Spiegel (€ 7)



Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und  
unseren hausgemachten Mehlspeisen!

Momentan kein Platz im Bauch – Genieße es doch zu Hause!

Wir verpacken Ihnen unsere Süßigkeiten auch gerne!





## „Winter Ade, Vitamine Olé“

Grüne Erbsenkresse Suppe \*\*

mit Cashew Tortellini und Erbsenöl (€ 5)

∞ ∞ ∞

Zwiebelrostbraten  
Angus Beiried - zartrosa gebraten

mit Speckbohnen, Rauner-Erdäpfelpüree & Röstzwiebel (€ 20)

Schnitzerl vom Rind  
in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeer-Bratapfel, Salzkartoffeln (€ 19)

Sellerie Cordon Bleu \*\*

gefüllt mit veganem Käse  
auf Emmerreis Kresse Risotto (€ 16)

∞ ∞ ∞

„Kapplinis“  
Vanille-Pfannkuchen-Türmchen  
gefüllt mit Frischkäse Honig Creme  
& Banane, Schoko, Nuss (€ 7)



# Unsere Produzenten

## Rindfleisch

aus eigener Produktion, „Vielmetzner Weiderind“  
Fleischer des Vertrauens (Pachinger), AMA Gütesiegel

## Hühner und Putenfleisch

Wech, AMA Gütesiegel

## Schweinefleisch

Kröswang, AMA Gütesiegel

## Kresse

Mike Oberaigner, Haag, „Bio“ zertifiziert

## Erdäpfel

Familie Müller, St. Valentin

## Gemüse

Grabmayr, Eferding

## Feta, Ziegenkäse

Familie Gruber, Weiß, Pimshof, Biberbach, „Bio“ zertifiziert

## Schafmischkäse

Familie Soxberger, Biberbach

## Emmerreis

Familie Farthofer, Öhling, Biberbach, „Bio“, zertifiziert

## Birnensenf, Most und Säfte

Familie Distelberger, Amstetten

## Schnäpse, Liköre, Destillate

aus eigener Erzeugung, Familie Hiebl, Haag

## Essig

Lehof, Strengberg, „demeter“ zertifiziert

## Spezial Öle, Kürbis

Metz, Haag, „Bio“ zertifiziert

## Muschel Nudeln, Mohn

Familie Ruckensteiner, Kromos, Biberbach

## Eier

Familie Donner, Wolfsbach

## Kräuter, Kapuzinerkresse

eigener Landwirtschaft, großer Kräutergarten, Vielmetzen

## Honig

Franz Schörghuber, Biberbach, „Die Zeidler“

## Frisch Fisch

Eisvogel, Molln

## Kräuterseitlinge

Edlinger, Marchfeld

Wir achten bei all unseren Produkten, die wir kaufen, dass sie aus Österreich sind (Soweit es möglich ist!). Daher ist uns auch das AMA Gütesiegel beim Einkauf sehr wichtig wie z.B. bei Pommes, Mehle, Nudelprodukte, ....

