



# 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 aller 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 (€ 3,90)

**Auf Wunsch auch mit Gemüsebouillon möglich!**

Knoblauch- Zwiebel Cremesuppe \*\*

mit Croutons und Obershaube (€4,50)

Kräuterseitling Erdäpfelsuppe \*\*

mit Rosmarin Chips (€ 5)

\* vegan

\*\* vegetarisch





## „Wirtshauskuchl“



Gekochtes Weiderind mit Semmelkren  
mit Gartengemüse und Erdäpfelschmarrn (€ 15)

...passend dazu Cremespinat (€ 1,50)

Rinderbraten in Most-Wurzelrahmsauce  
mit Serviettenknödel und Broccoli (€ 16)

Cordon vom Schwein oder von der Pute  
mit Pommes & Reis (€ 13/ € 14)

Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute  
mit Petersilerdäpfeln (€ 11/12)

...passend dazu Preiselbeeren (€ 1,50)

### Kappl Reindl

#### „Familien Style“ 1- 4 Personen

mit gegrilltem Schweinskotelette, Angus „Kappinossi“,  
Putenschnitzerl und gebackene Champignons,  
Pommes und Butter -Gemüserais

(€ 15 pro Person)

...passend dazu

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





## „Aus heimischen Gewässer“



### Bachforellenfilet

auf Emmerreis Mostrisotto

mit Karotte, Tomate und Schafkäse Saftl (€ 18)

## „Veggie“

\* vegan

\*\* vegetarisch

### Popcorn Falafel & Crunchy Seitansticks\*

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

...dazu Süßkartoffelsticks (€ 3,00)

### Gebackene Gemüse-Käse-Laibchen\*\*

auf Cremespinat und getrockneten Tomaten Pesto (€ 10)

### Maultaschen\*\*

gefüllt mit Frischkäse und Champignons

mit brauner Butter, Kohlrabi-Kohlsprossen-Karfiol-Gemüse (€ 14)

### Bio „Seitanbratli“ mit Zwiebel und Knoblauch\*

serviert mit warmen Krautsalat und Petersilienerdäpfel (€ 14)

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





## „Für unsere Kiddies“

Kinderschnitzel von der Pute

mit Pommes & Reis (€ 7,50)

hausgemachte Crunchy Hühnernuggets

mit Pommes & Cocktailsauce (€ 8)



## „Süßigkeiten“

Karamellierter Tonkabohnen Topfenschmarrn\*\*

mit Joghurt Dirndleis und Obershaube (€ 7)

Joghurt Limetten Nockerl\*\*

auf Erdbeer-Himbeersauce

und weißen karamellisierten Schokodrops (€ 7)

Veganes Schokoküchlein \*\*

mit Schokosauce & frischen Früchten (€ 7)

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

Schokomousse\*\*

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!





## Wild, Wild, Most!

Rote Linsensuppe\*\*

mit Curry & Kokos (€ 5)



Fasan und Reh im Walnussmantel gebacken

mit Kürbis-Emmerreis und Sauce Cumberland (€ 18)

(Gourmetmost: „Brous“ die Knospe ,Mostbarone 1/8 € 3,10)

Hirschrückensteak rosa gegrillt

mit Schokojus, Grill Apfel, Rauner-Kren Püree (€ 26)

(Gourmetmost: „Exibatur“ der Pflug, Mostbarone 1/8 € 3,10)

Herbstragout\*\*

mit geräuchertem Tofu und Kürbis,

dazu Grieß Erdäpfel Knödel und Rotkraut (€ 15)

(Gourmetmost: „Preh“ der Stolz Mostbarone 1/8 € 3,10)

Rehbraten „nach Art des Hauses“

mit Serviettenknödel, Apfel-Rotkraut, Preiselbeerschaum Birne (€ 20)

(Gourmetmost: „Brous“ die Knospe ,Mostbarone 1/8 € 3,10)



„Szomlauer Nockerl“ \*\*

mit Spekulatius Schokosauce (€ 6)



# Unsere Produzenten

<b>Rindfleisch</b>	aus eigener Produktion, „ <b>Vielmetzner Weiderind</b> “ Fleischer des Vertrauens (Pachinger), AMA Gütesiegel
<b>Hühner und Putenfleisch</b>	Wech, AMA Gütesiegel
<b>Schweinefleisch</b>	Kröswang, AMA Gütesiegel
<b>Kresse</b>	Mike Oberaigner, Haag, „Bio“ zertifiziert
<b>Erdäpfel</b>	Familie Müller, St. Valentin
<b>Gemüse</b>	Grabmayr, Eferding
<b>Feta, Ziegenkäse</b>	Familie Gruber, Weiß, Pimshof, Biberbach, „Bio“ zertifiziert
<b>Schafmischkäse</b>	Familie Soxberger, Biberbach
<b>Emmerreis</b>	Familie Farthofer, Öhling, Biberbach, „Bio,,“ zertifiziert
<b>Birnensenf, Most und Säfte</b>	Familie Distelberger, Amstetten
<b>Schnäpse, Liköre, Destillate</b>	aus eigener Erzeugung, Familie Hiebl, Haag
<b>Essig</b>	Lehof, Strengberg, „demeter“ zertifiziert
<b>Spezial Öle, Kürbis</b>	Metz, Haag, „Bio“ zertifiziert
<b>Muschel Nudeln, Mohn</b>	Familie Ruckensteiner, Kromos, Biberbach
<b>Eier</b>	Familie Donner, Wolfsbach
<b>Kräuter, Kapuzinerkresse</b>	eigener Landwirtschaft, großer Kräutergarten, Vielmetzen
<b>Honig</b>	Franz Schörghuber, Biberbach, „Die Zeidler“
<b>Frisch Fisch</b>	Eisvogel, Molln
<b>Kräuterseiflinge</b>	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, Nudeln, ....

