



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



Stiiille Nacht, heilige Nacht, alles....

Topinambur Süppchen ✱

mit Erbsen Kresse Ravioli (€ 5)

(Topinambur von unserem Vielmetzner Gemüsegarten)

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



Angus Rinderschnitzerl

in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeer Bratapfel und Salzkartoffeln (€ 19)

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

Zwiebelrostbraten

vom rosa gegrilltem Vielmetzner Angus Beiried
mit Speckbohnen und Rote Rüben Ingwer Pürree (€ 20)

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

Sellerie Cordon ✱

gebackene Selleriescheiben mit veganem Käse gefüllt,
auf Emmerreisrisotto mit Erbsen Kresse Pesto (€ 16)

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

...passend zu diesen Gerichten → hausgemachtes **Apfel Rotkraut** (€ 3,50)



„Scheiterhaufen“ **

nach Omas Rezept mit Vanillesauce und Zwetschke (€ 6)

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





„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 -Gemüsereis

(€ 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!



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
Kräuterseiflinge	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,

