



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
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, Nudelprodukte,

