

Kalte Speisen und Salate, als Vorspeise, für den kleinen Hunger oder für Zwischendurch:

Pinzgauer Bierkäse (vegetarisch) (A, G) € 6,50
Eine deftige Scheibe der alpinen Spezialität, im Haus gereift, im Körberl serviert.
Wir servieren ein feuchtes Handreinigungstuch dazu.

Portion Bierradi (A, G, H) € 5,50
mit Schnittlauch-Grammelschmalz-Brot

Heimisch-traditionelle Essigwurst (A, O, H) € 6,90
Speckknacker vom Hauer aus Lochen, in Marinade mit viel frischem Zwiebel,
Paprika und Brot aus'm Körberl

„Sacher“ Spezial-Würstel (scharf) (A, H, L, O) € 5,90
von unserem Haus- und Hofmetzger Hauer aus Lochen, in Gulaschsaft, mit Brot

Suppen:

Steirische Krensuppe (A, F, G, H, L) € 4,20
kräftige Cremesuppe mit gerissenem Kren und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Alt Wiener Suppentopf (A, C, F, G, L) € 6,50
mit reichlich Einlage wie Wurzelgemüse, Teigwaren und würfelig geschnittenem Rindfleisch

**Ein weiteres Angebot zu unseren Suppen finden Sie als „catch of the day“
mit Kreide an die Holzverkleidung der Wände geschrieben!**



Bad Ischl - Kulturhauptstadt 2024

k.u.k. Hofbeisl



k.u.k. Hofwirt

Hauptspeisen:

SJF (= Swiss-Japanese-Feeling) (A, D, G, H, L, M) € 12,90

Schottischer Räucherlachs auf Kartoffelrösti, mit Wasabi-Saurrahmdip und Seegrassalat

Pasta Semestro Inverne (= die Pasta zum Winter-Halbjahr) € 10,90

Spaghetti mit milden Peperoncini, Auberginen, Knoblauch, Kräutern und Cherry-Tomaten
(A, G, L)

Spaghetti "Vongole" (A, C, E, G, D, L, R) € 13,90

Spaghetti mit Pesto und atlantischen Venus-Muscheln

Ungarisches Saftgulasch (A, C, G, H, L) € 14,00

mit Butterspatzen

Das Trüffelschwein (A, F, G, H, L, O) € 18,90

gegrilltes Kotelette vom pannonischen Mangalitza-Schwein,
auf cremiger Trüffel-Polenta und sautierten Kohlsprossen

Gruß vom Mondsee (A, C, F, G, M, L) € 12,90

große, bunte Salatschüssel mit allerlei Gemüse, Tomaten und Blattsalaten,
serviert mit gebackenem „Mondseer-Käse“, Sauce Cumberland und Brot im Körberl

Ente gut, alles gut! (A, C, F, G, L, O) € 18,90

gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotkraut, frittierten Schupfnudeln und Portwein-Jus

...frag doch den Inder... (A, E, F, G, H, L, P) € 14,90

gebratene Hühnerbrust auf indischem Marsala-Curry-Gemüse-Reis-Wok

Authentisch Salzkammergut (A, D, G, L, F) € 23,90

gebratenes Filet vom Ausseer Saibling mit Limetten-Risotto

Wiener Schnitzel vom Rosé-Kalb (A, C) € 18,90

von nachweislich artgerecht gehaltenen und in schonender Weise geschlachteten Tieren,
in Butterschmalz gebacken, mit Petersilkartoffeln und Preiselbeermarmelade serviert

Steaks:

Für unsere Steaks verwenden wir bestes Rindfleisch vom Hauer Fleischhacker, dem Metzger unseres Vertrauens aus Lochen. Alle unsere Steaks werden am Grill scharf angebraten und im Ofen nach Ihrem Wunsch vollendet!

Filet-Steak

Das feinste Stück, ganz ohne Fett.	(Lady size) 150 g	€ 25,50
	250 g	€ 33,50
	400 g	€ 46,50

Rib Eye Steak

Das geschmackvollste aller Steaks, mit Muskelfett zart durchzogen.	300 g	€ 31,50
--	-------	---------

Entrecôte

Schnitte von der Beiried, mit aromatischem Fettrand	200 g	€ 20,90
	300 g	€ 27,90

2 Beilagen und 1 Sauce (im Preis inkludiert) servieren wir nach Wahl.

Gerne überlassen wir die Auswahl der Beilagen zu unseren Steaks Ihrem persönlichen Geschmack. Auch eine individuelle Zusammenstellung ist natürlich möglich.
 Bitte wählen Sie:

Pfeffersauce, Cognac-Rahmsauce (A, F, G, P)	€ je 1,50
Sautiertes Gemüse(L, G)	€ 2,50
Bratkartoffel, Petersilkkartoffel (G), Pommes	€ je 2,50
Portion Reis (G)	€ 2,50
Gemischter Salat (L, M, O)	€ 3,50

Bitte beim Kellner das aktuelle Tagesangebot erfragen!

Frisch geriebener Parmesan (G)	€ 0,30	Portion Preiselbeeren (O)	€ 0,30
Portion Ketchup/Mayonnaise	€ 0,20	Portion Senf (M)	€ 0,20
Portion Butter (G)	€ 0,30	Korb Brot (A)	€ 2,00
1 Breze (A)	€ 1,30		

Surf and Turf (B, O)

2 mal 150 Gramm Filetsteak mit gegrilltem, ganzem Bahamian Lobster Tail
Auf alle Fälle für 2 Personen ausreichend

€ 76,00

Beef Tartar „k.u.k. Hofwirt“ (A, M)

frisch, von Hand gehackt und somit strukturiert, fein vorgewürzt, mit Olivenöl.
Große Gewürzmenage für die Zubereitung für Ihren persönlichen Geschmack.
Mit Toastbrot serviert.

Als besonderer Vorschlag des Hauses gilt: getoastetes Roggenbrot
von der Grabenmühle in St. Wolfgang

kleine Portion: € 21,50
als Hauptspeise: € 29,90

Zum Nachtisch: (vegetarisch)

Der Zucker macht das Leben süß und gibt Kraft im Winter

La dolce vita (A, C, G, E)

€ 7,50

Blaubeeren-Spatzen mit Zimtzucker und Vanilleeis,
mit Rum flambiert und mit einem duftenden Minzblatt serviert

Zimt-Panna-Cotta (A, C, G, H) € 6,90

mit gemütsaufhellendem, erheiterndem Rumtopf

Kleine, internationale Käsevariation

(A, G, O, M)

€ 12,50

Apfelstrudel (A, C, G)

warm oder kalt serviert
Portion Schlag

€ 4,90

€ 0,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Bad Ischl - Kulturhauptstadt 2024