#### **Pommers Schlosstaverne**

# **Speisekarte**

## Vorspeisen

Alle Jausen werden mit Höllbacher-Brot oder einem Gebäck serviert.

#### **Tartar vom Innviertler Rind**

€ 16.90

mit Senf-Majonaise, marinierten Essigschwammerl, Schnittlauchbutter,

Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

Beilagensalat € 4,90

Gebäck/ Knoblauchstangerl € 2,80 / € 3,70

## **Suppen**

#### Kürbiscremesuppe mit Kernölpesto und Croutons

€ 6.50

#### Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

€ 5.60

wahlweise mit Frittaten oder hausgemachten Leberknödel

## Hauptgerichte

#### Steirischer Backhendlsalat

€ 17.90

in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,

Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar

#### Käse-Spätzle

€ 15.90

mit Röstzwiebel

#### Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 16.90

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

von der Pute € 17,90

vom Kalb € 23,50

#### **Cordon Bleu vom Schwein**

€ 18.90

mit Reis und Preiselbeeren

# Schlosstavernen-Burger mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind

€ 18.90

Rindfleisch von der Familie Weißenbacher aus Neukirchen, Sesam-Weckerl/Bäckerei Höllbacher, mit Wedges, BBQ-Sauce, Sour-Cream-Dip, Dill-Senfgurkerl, Speck,karamellisierten Zwiebel und Tomaten, Jalapenos und Cheddar XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind € 21,90

## **Jause**

<b>Haussulz</b> mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl	€ 11.90
Schweizer Wurstsalat mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei	€ 11.90
Grillwürstel mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat	€ 12.90

# Nachspeisen

Dessert-Variation	€ 12.90
Crème brûlée, Schokomousse-Amarettokirsche,	
Topfenpalatschinken-Auflauf, hausgemachtes Herbst-Sorbet	
2 Stk. Palatschinken	€ 8.90
mit Wachauer Marillenmarmelade	
1 Stück Eis-Palatschinke	€ 8.90
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers, gerösteten Mandeln,	
Früchte und Schokosauce	
Sacherwürfel	€ 6.90
om Nöbauer Bäcker mit Schlagobers	
Eiskaffee	€ 7.90
bester italienischer Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	C 7650
und Schlagobers	
and beinggoods	

# **Specials**

#### OFENFRISCHE Ripperl all you can eat

€ 19.90

mit Wedges, Krautsalat, Maiskolben, BBQ-Sauce und Sauerrahm-Dip Jeden Donnerstag und Freitag ab 17.30 Uhr.

#### Fischplatte in 2 Gängen auf Vorbestellung/Person

€ 39.50

Miesmuscheln "Busera Art"
pikantes Tomatensugo mit Weißbrot
\*\*\*\*

Branzino & Dorade im Ganzen mit Garnelen, Kalamari, Forellenfilet, dazu Risotto, Kartoffeln, Grillgemüse und Zitronen-Kapernbutter \*\*\*

ab 2 Personen

#### Innviertler Bauernbrad'l

€ 17.90

mit Knödel, Wurzelgemüse, Kraut, Kartoffeln und Natursaftl (Schweinderl vom Schmitzberger Hof aus Gilgenberg) Jeden Samstag MITTAG oder auf Vorbestellung ab 6 Personen.