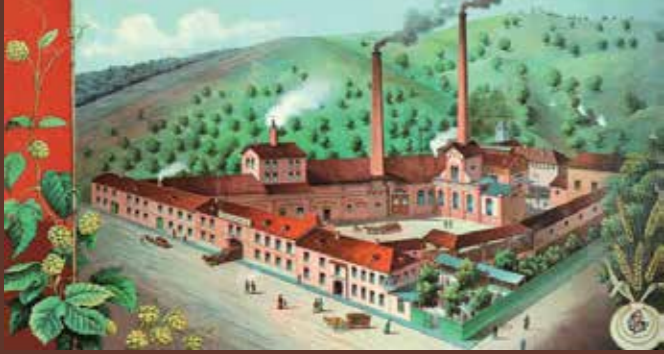


Brauerei-Genossenschaft

Grieskirchen 19. Jh.



Bier vom Fass (A)

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|
| Auch als Radler | 0,20l | 0,30l | 0,50l |
| Grieskirchner Pils Alk. 4,8 % | 2,40 | 3,00 | 3,60 |
| Hirter Privat-Pils Alk. 5,2% | 2,40 | 3,10 | 3,80 |

Flaschenbiere 0,5l (A)

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Grieskirchner Weiße hell | 5,1% | 3,60 |
| Arcobräu Weiße hell | 5,1% | 3,60 |
| Clausthaler Alkoholfrei | 0,0% | 3,60 |
| Paulaner Hefeweiße Alkoholfrei | 0,0% | 3,80 |

Spezialbier, Craft-Bier (A)

| | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Grieskirchner Craft-Biere u.a. | 0,33l | 3,30 |
| Zaubertaler Altbier dunkel | 5,1% | 3,90 |
| Mühlviertler Vierkorn dunkel | 5,2% | 3,90 |
| Naturschwarzbier Hermann 0,33l | 6,5% | 3,90 |

Offene Weine (O)

| | | | |
|-------------------------------|------|-------|-------|
| | 1/8 | – | 0,75l |
| Hauswein weiß/rot | 1,90 | 14,80 | |
| Grüner Veltliner 0,75l | 2,80 | 15,50 | |
| Zweigelt 0,75l | 2,90 | 16,00 | |

Bitte schauen Sie auch in unsere Weinkarte!

G'spritzte (O)

| | | |
|--|-------|------|
| G'spritzter Hauswein w/r | 0,25l | 2,50 |
| „Sigi“-G'spritzter (Sommer-X) | 0,50l | 3,00 |
| Süßer G'spritzer , Almdudler | 0,25l | 3,00 |
| Aperol – Spritzer im Weinkelch | 0,25l | 3,90 |
| Kaiserspritzer Hollersirup, Biozitron, Eis | 0,25l | 3,30 |
| Sun'seitnspritz mit Zit.melissensirup, Brombeeren | | 3,60 |

Limonaden

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Rauch Premiumsaft: | pur | Xpritzt mit Ltg./Soda |
| Johannis, Mango, Erdbeere | 0,2/0,25l | 0,30l 0,50l |
| | 2,60 | 3,00 3,50 |
| Orangenektar | 2,40 | 2,50 3,00 |
| Cola, Fanta, Sprite, Almdudler | 2,50 | 3,00 |
| Spezi | 2,60 | 3,20 |
| Red Bull Dose | 3,20 | |

Das Backhaus-Cafe

mit Kaffee von Meindl und S-caffee (G)

| | |
|---|-----------|
| Verlängerter schwarz oder braun | 2,50 |
| Kleiner Schwarzer/Brauner | 2,40 |
| Großer Schwarzer/Brauner | 2,80 |
| Melange | 2,90 |
| Cappuccino ohne /mit Schlag | 3,00/3,40 |
| Latte Macchiato | 3,20 |
| Backhauskaffee Großer Milch-Kaffee | 3,40 |
| Chocochino heiße Schoko mit kl. Espresso | 3,90 |
| Heiße Schokolade mit Milch/Schlag | 3,40/3,80 |
| Lumbumba heiße Schoko, Schlag, 2cl Rum | 4,80 |

Tee von Teekanne

| | | |
|--|-------|------|
| Große Tasse Tee | 0,25l | 2,80 |
| Earl Grey, Grüner Tee Früchteauslese, Kräutertee, Pfefferminztee, Rotbusch-Vanille | | |
| Zitronensaft Portion handgepresst | | 0,60 |
| Rum extra | 2 cl | 1,20 |

Die bäuerlichen Mehlspeisen

bitten wir an der Vitrine auszusuchen!
Sonn- und Feiertags gibt's die größte Auswahl.



Warm aus der Küche gibt's:

| | | |
|--|-----------|------|
| Topfen-Fruchtstrudel | (A, C, G) | 3,20 |
| Bauernkrופן mit Marillenmarmelade | (A, C, G) | 2,60 |

Bezüglich Allergenen in Torten, Mehlspeisen und Eis richten Sie Ihre Fragen bitte an das Bedienungspersonal.

Sonstige Hinweise:

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Bauernhofeis: | Siehe Saison-Eiskarte |
| Weine, Spirituosen: | Siehe Weinkarte |
| Urlaubsflairkarte: | Ab Do 15.6. – So 13.8. |

Die große Speisekarte für Feiern und andere Anlässe bringen wir Ihnen gerne unverbindlich zum Tisch:
Mit Menues, Pfannengerichten, kalten u. warmen Buffets, vegetarische Speisen, Vorspeisen, Nachspeisen, uvam

Backhaus

Heuriger . Cafe . Feiern

Höchste Qualität im gemütlichen Rahmen



Infos zum Kulinarischen Erbe siehe Beiblatt

Tages- und Getränkekarte

Alle Preise sind Inklusivpreise in €.
Für eine kleine Portion verringert sich der Preis um € 1,50 sofern nicht anders ausgewiesen.



Öffnungszeiten:

| | |
|----------------------------|-------|
| Donnerstag | 15.00 |
| Freitag | 17.00 |
| Samstag | 17.00 |
| (Vorrangig Reservierungen) | |
| Sonntag | 14.00 |

Für Gruppen öffnen wir auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Bitte verlangen Sie die **große Speisekarte für Ihre Feier** mit allen Varianten von kalten und warmen Buffets.

Platzangebot:

Gaststube 52 P., Stüberl 24 P., Backofen 16 P.
Gastgarten 110 P.

Familie Wild, Rohrerstr. 6 in Hausleiten, 4064 Oftering
07221/63892, 0650/636328-5/-6, info@backhaus.at,

www.backhaus.at

Most- und Saftgenuss



Wilfried Hirschvogel aus Schauersfreiling und Gerhard Wiesmeier aus Prisching (Bio) beliefern uns beide mit 3 Mosten:

Apfel-Birnen-, Apfel- und Birnenmost

| | | | |
|--|------|-------|------|
| | 0,3l | 0,50l | 1,0l |
| Alle Spitzenmoste (O) pur | 2,60 | 3,30 | 6,00 |
| Alle Spitzenmoste gespritzt | 2,40 | 3,00 | 5,60 |
| Dreier-Mostspritz Soda x Almd. | 2,70 | 3,30 | 6,00 |
| Most-Kaiserspritz Soda x Hollers. | 2,70 | 3,30 | 6,00 |

Bäuerlicher Frizzante/Perlwein (O)

| | | |
|---|-------|-------|
| „Die Speckbirne“ Frizzante | 0,20l | 5,40 |
| Hirschvogel Schauersfreiling | 0,75l | 16,00 |
| Erdbeerperlwein Wild-Obermayr | 0,75l | 16,00 |
| Red Apple, Cider Obsthof W. Schiefermüller | 0,25l | 5,80 |

Bäuerliche Säfte

| | | | |
|---------------------------------|------|-------|------|
| Kultur-Apfelsaft | 0,3l | 0,50l | 1,0l |
| vom Meindlhumer in Oftering Pur | 2,60 | 3,30 | 6,00 |
| Gespritzt mit Leitung od. Soda | 2,40 | 3,00 | 5,60 |

Misch- und reinsortige Säfte vom Hirschvogel:

| | | | |
|--|--------|-------|-----------|
| Apfel-Holler, Apfel-Weichsel, Apfel-Karotte, Cox-Orange naturtrüb im 0,25l-Flascherl | 0,25l | 0,50l | 1l |
| | Pur | 2,60 | 3,80 7,50 |
| Gespritzt mit Leitung od. Soda | (0,3l) | 2,70 | 3,50 6,60 |

| | | | |
|--|--------|-------|-----------|
| Traubensaft rot Dockner, Marillennektar Gruber NNK | 0,25l | 0,50l | 0,75/1l |
| | Pur | 3,30 | 6,00 9,90 |
| Gespritzt mit Leitung od. Soda | (0,3l) | 3,30 | 3,90 7,40 |

Mineral- und Brunnenquellwasser

| | | |
|---|------------|------------|
| Römerquelle prickelnd/still | 0,33l | 2,20 |
| Zitrone handgepresst Portion kl. / gr. | 0,60/ | 0,90 |
| Holler-Soda mit Haussirup | 0,30/0,50l | 2,00/ 2,80 |
| Soda Zitrone handgepresst | 0,30/0,50l | 2,00/ 2,80 |

Servicebeitrag für unser Haus-Quellwasser:

| | | |
|---------------------------------|-------|------------|
| Leitungs- und Sodawasser | 0,25l | 0,60/ 1,00 |
| | 0,30l | 0,70/ 1,20 |
| | 0,50l | 1,00/ 2,00 |
| | 1,00l | 1,50/ 3,00 |

Die Genuss-Heurigenjause

Backhäusl Weckerl (A, G, M, N) (Seit 12 Jahren!) 4,80
Surbraten, Aufstrich, Kren und Paprika im Kartoffelweckerl

Bratl- oder Surfleischbrot klein / groß 4,40/5,80
auf Kartoffelkäs, Kren und Pepi's Pfefferoni, Paprika (A, G, M)

Kalter Schweinsbraten (M) 6,60
mit Kren, Senf und Sauergemüse

Hirschwurz'n Brettl (A, M, G) *eine Delikatesse!* 7,90
Hirschwurz'n vom Schlair in Stadl-Paura (Hirsche aus Steyrling) fein aufgeschnitten mit einem **Frischkäseballchen vom Hagmüller**, Preiselbeermarmelade, Knoblauch, Brotscheibe

Die rustikale Bauernjauseplatte (M, G) 8,80
2-erlei Bratl, Speck, ein gekochtes Ei, Kartoffelkäs, Gemüse u/o Sauergemüse, Butter, Kren, Senf - je weitere Person 7,80

Die Heurigengenusslandplatte (M, G) 9,40
2-erlei Bratl, Speck'zialitäten, Aufstriche, Gemüse u/o Sauergemüse, Butter, Kren - je weitere Person 8,00

Speck'zialitäten



Das Steyrtaler Karree-Speckbrot (A, G) mit Apfelspeigerl, Topfen, Knoblauch und Kren, von den langjährigen OÖ Speckpreisträgern Josef und Burgi Rogl aus Neuzeug
klein / groß 4,40 / 5,80

Die Speck'zialitätenplatte (G, M, O) 11,20
Bauch vom Mangalizza aus Laakirchen, Vulcanoschinken 8 Monate gereift aus Auersbach, Frikandeau und Bauch vom Kulinarixsieger Rogl/Neuzeug mit einem Frischkäseballchen vom Hagmüller, Knoblauch, Chilisoße und Apfelspalten.

Das VULCANO Rohschinkenstangerl (A, G) 4,80
Luftgetrockneter Vulcanoschinken auf Kürbiskernaufstrich im Kürbiskernweckerl- der kleine „ganz große“ Genuss!

Der VULCANO Rohschinkenteller (G) 8,20
Luftgetrockneter Vulcanoschinken aus Auersbach bei Feldbach, mit Kürbiskernaufstrich, Oliven und getrockneten Tomaten.

Die VULCANO Genusslandplatte (A, G) 11,80
Luftgetrockneter Vulcanoschinken aus Auersbach bei Feldbach in **Lardobegleitung** mit Kürbiskernaufstrich, Oliven und getrockneten Tomaten und angebratenen **Speck-Dörrpflaumen** auf **getoastetem Schwarzbrot** und mit einem „Grissinifeuerwerk“

Saures und Salatiges

Saure Knacker mit Zwiebel in Apfelessig 5,80

Jungstier sauer klein/groß 6,20 / 8,20
Zarter Heimatjungstier an Blattsalat in Balsamico-Marinade

Backhaussalat mit **getoastetem Siegerspeck** (G) 8,20
Blattsalat mit saisonellen Zutaten in interessanten Geschmacks-kombinationen und Helgas Hausmarinade - siehe Aushang

Kürbiskernöl goldprämiiert 0,02 l / 0,04 l 0,80/1,40
vom Steinhausergut in Mitterbachham/Oftering

Fleischlose Genüsse

Warmes Laugenbutterstangerl (A, G) 2,20

Das echte Bratlfettnbrot mit Zwiebel (A) 2,60

Aufstrichbrot (A, G) 3,00
mit Helgas Schnittlauchtopfen oder Kartoffelkäs
oder **Kürbiskernaufstrich** 3,30

Helgas selbstgemachter Aufstrichteller 5,90
Schnittlauchtopfen, Kartoffelkäs, Kürbiskernaufstrich (G)

Kochkäs von Wiesis Naturküche im Glas (160g) 5,90
mit 2 Scheiben Schwarzbrot am Jausenbrett (A, G)

Schaffrischkäse aus Gutau i.M. (M, G) 6,50
mit Basilikumpesto, Feigensenf, Kernöl und Butter

Backhaussalat Vegi (G) 6,20
Blattsalat mit saisonellen Zutaten in interessanten Geschmacks-kombinationen und Helgas Hausmarinade - siehe Aushang

Heißes Raclett-Käsebrod, Salatgarnitur (A, G) 6,20

Spaghetti warm in Olivenöl geschwenkt (A) 7,20
mit Tomaten, Pesto und geriebenem Hartkäse

Kinderheuriger

Schnittlauchtopfenbrot klein (A, G) 1,80

Kinderjausenteller Miss Piggy (G) 4,80
Bratl, Speck, Aufstriche, Gemüse/Sauergemüse, Kren

Kleines Raclettbrod getoastet (A, G) 4,20

Kleiner Hascheeknödelteller 4,00/5,00
ohne / mit Blattsalat (A)

Frankfurter Würstel mit Ketchup, Semmel (A) 4,00

Kinderspaghetti mit Tomatensoße (A) 5,20

Unsere warmen Heurigen-Bratln

Nur mit Senf und Kren, Brot extra: (M)

Landschwein-Schopfbraten 2-erlei 6,60

Landschwein-Bauch 5,60

Surstelze aufgeschnitten 6,60

Bratl'n Schopf mit Schwartl/Surschopf/Bauch 6,90

Im Pfandl mit 3 flaumigen Serviettenknödel: (A, C, G)

Landschwein-Schopfbraten 2-erlei 8,40

Landschwein-Bauch 7,40

Surstelze aufgeschnitten 8,40

3 Bratl'n Schopf mit Schwartl/Surschopf/Bauch 8,70

Jeden Freitag ist Stelzentag!



Knusprige Schweinsstelze warm serviert.

Die ganze hintere Schweinsstelze ca. 1kg 18,90

Schweinsstelze 1 Portion 1/3 Stelze rd. 30 dkg 6,90


Dazu empfehlen wir jeweils ein Schüsserl mit:

Speckkrautsalat warm (M) 1,80

Moststöcklkraut warm (O) 2,00

3 flaumigen Serviettenknödel warm (A, C, G) 1,80

Die heißen Fleischbrote

mit  **Siegerspeck** vom Rogl (A) 6,20

oder mit **Surbratl** (A) 6,20

oder mit **Speck und Raclett-Käse** (A, G) 7,20

mit traumhaft marinierten saisonellen Blattsalaten

Jagerbauer Räucherforellen

Räucherforelle mit Oberskren (D, G), auch warm möglich

klein 9-12 dkg 6,90

groß 15-18 dkg 8,80

Warme Räucherforelle auf Salat (D)

mit gelben Rüben klein 9-12 dkg 8,50

groß 15-20 dkg 11,20

Warme Hauptspeisen

S'Backhaus-Mostbratlpfandl (A, C, G, M) 9,80

An grean Schopf mit Schwartl und an Surschopf vom Land-schwein, a Moststöcklkraut, 3 flaumige Serviettenknödel und Viki's Mostbirndln vom Koblingergut in Alkoven

Backhaus-Jungstierteller (A, C,) 10,40
mit Bandnudeln und grünem Salat

„Z'rissene Sau“ (A, G)  (engl.: pulled pork)  8,20
auf getoastetem Schwarzbrot mit Krautsalat, Zwiebel,  Knoblauchsoße und Zwiebelketchup (Ab Juni siehe Sommerkarte)

Innviertler Knödel (A, M) 8,20

7 Genussland-Grammel-, Speck- und Hascheeknödel vom Fuchsberger aus Eberschwang im Bratlsaftl mit warmem Speckkrautsalat oder Blattsalat

Vom Wurstkessel

Frankfurter, Debreziner mit Semmel (A, M) 4,00

Scharfe mit Brot oder Gebäck (A, M) 4,00

Rehkäsekrainer mit Brot oder Gebäck (A, M) 4,00

Weißwurst mit 1 Laugenbrezen (A, M) 4,00

Doppelte Portion 7,00

Donnerstag ist Bürgertag!

Weißwurstportion mit einem Freibier:
1/3 bzw. 1/2 bei doppelter Portion

Brot im Körberl wird extra verrechnet

Gebäcksorten vom Zitterl St. Marien 1,20

Kornspitz (A, F), **Handsalzstangel** (A), **Laugenbrezler** (A), **Kartoffelkornweckerl** (A, N), **Kürbisweckerl** (A, G)

Roggenstangerl (A), **Knoblauchstangerl** (A) 1,50

Hochmair Bäckerei Oftring

Semmel (A) 0,70

Schwarzbrot 1/2 Scheibe vom großen Striezl (A) 0,60

In eigener Sache: Zum Thema Trinkgeld

Um mit dem „Ohr am Gast“ zu sein, wird möglichst vom Chef kassiert. **Das Trinkgeld kommt dabei in das spezielle Trinkgeld-Tascherl**, und wird zwischen Bedienungs- und Küchenpersonal gleichwertig aufgeteilt. **Zur Orientierung: Je nach Zufriedenheit und Wohlfühlmoment des zahlenden Gastes wird gerne bis zu einem € 1,- je Gast gegeben.** Die österreichische Trinkgeldtradition bewegt sich um 5-10% des Rechnungsbetrages.

Gesetzliche Allergenkezeichnung:

Die 14 wichtigsten enthaltenen Allergene lt. EU-Lebensmittel-informationsverordnung: **A** Glutenhaltiges Getreide, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch u. Laktose, **H** Schalenfrüchte, Nüsse, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid, Sulfite, **P** Lupinen