

Herzlich Willkommen im Hotel Freunde der Natur

Lieber Gast!

Wir laden Sie herzlich ein, besondere Gaumenfreuden
in unserem Haus zu erleben.

Im Rahmen der „Gesunden Küche“ (ein Projekt der Landesregierung
Oberösterreich) servieren wir Ihnen traditionelle Gerichte.

Die Plakette „Gesunde Küche“ ist eine Auszeichnung,
die uns verpflichtet ein gehobenes Leistungsniveau zu bieten.

Wir legen bei der Zusammenstellung unserer Gerichte größten Wert
auf regionale und einheimische Produkte und
achten auf artgerechte Tierhaltung.

Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe
werden bei uns nicht verwendet.

Für Kritik und Lob sind wir jederzeit sehr dankbar.
Das gesamte Team wünscht einen guten Appetit!

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen
und verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch im Hotel Freunde der Natur!

Lassen Sie sich mit Spezialitäten
aus unserer gesunden Küche verwöhnen!

Speisekarte

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl / Leberknödel / Frittaten € 2,90 (A/C/G/L)

Tomatensuppe mit Croûtons € 3,60 (A/G/L)

Salatvariationen

Gemischter Beilagensalat € 3,40 (L/M)

Gebackene Hühnerbrust mit Vogerl-Kartoffelsalat und Kernöl € 8,90 (A/C/G/M)

Gegrillte Rinderrückenscheiben mit Blattsalaten und Pilzen € 8,90

Schinken- Käsetoast mit Salatgarnitur € 4,90 (A/G/M)

Ohne Fleisch geht's auch

Spaghetti „Arabiatta“ mit Basilikumpesto € 8,00 (A/C/G/O)

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln € 8,90 (A/C/G/M)

Heimisches aus unserer Landküche

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmkartoffeln und Junglauch € 13,90 (A/D/G/O)

Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 13,20 (A/L/M/O)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken mit Kartoffel- Vogersalat € 14,90 (A/C/G)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites (A/C/G)
€ 10,90

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes € 6,00

Süße Dessertvariationen

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis € 5,40 (A/C/E/G)

Eiskaffee mit Schlagobers € 4,90 (A/C/E/G)

Heiße Liebe mit warmen Himbeeren und Schlagobers € 5,50 (A/C/E/G)

Gemischtes Eis mit Schlag € 3,90 (A/C/E/G)
ohne Schlag € 3,50 (A/C/E/G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Alkoholfreie Getränke

Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo 0,25 l € 2,00
Coca Cola light 0,35 l € 2,50
Apfelsaft, Orangensaft 0,25 l € 2,20
Apfelsaft, Orangensaft g'spritzt 0,25 l € 1,60
Soda 0,25 l € 1,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone 0,25 l € 1,50
Orangen- oder Zitronenlimo gespritzt 0,5 l € 3,00
Almdudler 0,35 l € 2,50
Gasteiner Mineralwasser 0,30 l € 2,10
Gasteiner Mineralwasser natur 0,30 l € 2,10
Bitter Lemon 0,20 l € 2,50
Pago – verschiedene Sorten – 0,2 l € 2,60
Red Bull 0,25 l € 3,10

Kaffee- und Teespezialitäten

Wiener Melange € 2,70 (G)
Latte Macchiato € 2,70 (G)
Kleiner Brauner € 2,20 (G)
Kaffee Hag € 2,30 (G)

Cappuccino € 2,70 (G/F)
Großer Brauner € 2,90 (G)
Verlängerter € 2,30 (G)

Schlagobers oder Milch
extra Portion € 0,40 (G/F)

Trinkschokolade mit Schlagobers € 2,50 (G/F)

Häferl Tee

Früchtetee, Grüner Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Ceylontee, Kräutertee € 1,80

frisch gepresste Zitrone 2 cl € 0,50

Rum 2 cl € 1,80

Obstler 2 cl € 1,80

Spezial „Schmiede Tee“

mit Rum und Bauernschnaps € 3,00

Glühwein

weiß oder rot 1/4 l € 4,40 (O)

Glühmost vom heimischen Bauern 1/4 l € 1,60 (O)

Aperitif

Martini Bianco
italienischer Vermouth 4 cl € 2,50 (O)

Campari Soda 4 cl € 3,10

Campari Orange 4 cl € 3,70

Piccolo Sekt Hochriegel trocken 0,2 l € 6,30 (O)

Wie wär's mit einem
erfrischendem Seiterl Bier!

Gösser Zwickl naturtrüb vom Fass 0,3 l € 3,20 (A) Saisonabhängig
Kaiser Premium 0,3 l € 3,10 (A)

Biere

Gösser Zwickl naturtrüb vom Fass (A)

0,5 l € 3,70

0,3 l € 3,20

0,2 l € 2,60

Kaiser Premium vom Fass (A)

0,5 l € 3,50

0,3 l € 3,10

0,2 l € 2,10

Kaiser Radler (A)

0,5 l € 3,50

0,3 l € 3,10

Edelweiß Weizenbier hefetrüb 0,5 l € 3,90 (A)

Gösser - Naturgold – Alkoholfrei 0,3 l € 3,10 (A)

Sekt und Sparkling

Hochriegel trocken 0,7 l € 20,90 (O)

Schlumberger Sparkling 0,7 l € 25,90 (O)

Piccolo Sekt Hochriegel trocken 0,2 l € 6,30 (O)

Offene Qualitätsweine

Weißweine

Rivaner Weinbaugebiet Krems
halbtrocken 1/8 l € 2,20 (0)

Kremstaler Zechbruder Weinbaugebiet Krems
Grüner Veltliner trocken, spritzig 1/8 l € 2,20 (0)

Welschriesling Classic/Kabinett Weingut Bayer Donnerskirchen, Burgenland
blumiger, feiner und fruchtig pikanter Welschriesling, duftig und aromatisch in der Nase
mit würzigem und fruchtbetontem Abgang 1/8 l € 2,80 (0)

Rotweine

Blaufränkischer Weinbaugebiet des mittleren Burgenlandes
trockener, kräftiger Tafelwein 1/8 l € 2,20 (0)

Blauer Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Krems
samtig, milder trockener Rotwein 1/8 l € 2,20 (0)

Lambrusco „La Francesca“ Salamino DIS. Croce
italienischer Rotwein 1/8 l € 2,40 (0)

Rot- oder Weißwein
g'spritzt 1/4 l € 2,70 (0)

Aperol Spritz € 3,70 (0)

Heimische Spezialität

Most vom heimischen Bauern 1/4 l € 1,60
gespritzt 1/4 l € 1,30 (0)

Flaschenweinangebote

Weißweine

Welschriesling Classic/Kabinett Weingut Bayer, Donnerskirchen
feiner Sortencharakter im Bukett, Fruchtcharme mit Apfel und Zitrus. Saftige frische Frucht auch am Gaumen, jugendlich und unkompliziert, gelungene Stilistik € 16,90 (O)

Chardonnay Gola – Ernte Weingut Wohlmuth, Fresing – Südsteiermark
mittleres grüngelb, in der Nase vielschichtiges Bukett, feine saftige Apfelnote, ein Hauch von Blütenhonig, entwickelt sich gut im Glas. im Gaumen mineralisch, kompakt, gut integrierte Säurestruktur, vielseitig gute Länge € 21,90 (O)

Sauvignon Blanc Classique Weingut Walter Skoff, Gamlitz
hellgelbliche Farbe mit feinlinigen Reflexen, die Nase riecht die Aromen gelber Früchte, der erste Eindruck der am Gaumen laut wird, sind Stachelbeeren, die sich von der Mitte bis in den Abgang ziehen. vom Mittelpunkt ausgehend kommt die Cassis zum Vorschein. ausgezeichnete Speisenbegleitung
zu Fleischgerichten mit würzigen Saucen und Nudeln € 21,90 (O)

Sabathini Weingut Sabathini, Leutschach – Südsteiermark
die leichte Kreation von Erwin Sabathini resultierend aus Welschriesling und Sauvignon blanc. frische appetitliche Frucht, die Cassisnoten vom Sauvignon blanc kommen klar durch, leicht paprizierend, unkompliziertes, animierendes Trinkvergnügen
und vor allem vielseitig kombinierbar € 26,90 (O)

Grüner Veltliner „Senftenberger Piri“ Weingut Martin Nigl, Kremstal
den Urgesteinsböden des Kremstales verdankt Martin Nigl die typische fast schon kristalline, mineralische Note seiner Weine, dazu kommen fein fruchtige Aromen nach gelben Früchten, trockener Grüner Veltliner
aus der Spitzenlage „Senftenberger Piri“ Selektion € 26,90 (O)

Rotweine

Merlot Loisland In der Farbe tiefdunkles Rubinrot mit violetten Rändern, im Duft dominiert schwarze Kirsche, Milkschokolade und Zwetschke mit einer leicht rauchigen Note, am Gaumen fleischig und vielschichtig mit üppiger Frucht nach Nougat und Heidelbeere, straff organisiert, elegantes Toasting cremig und Druckvoll € 25,90 (O)

Zweigelt Weingut P. Kerschbaum, Horitschon
kräftiges, violettes Rubingranat mit feinen Kirschenfrucht Aromen, zart blättrig, sehr typisch und einladend, am Gaumen leichtfüßig, zart pfeffrige Würze. Der Zweigelt, aus dem durch nationale und internationale Auszeichnungen bekannten Weingut ist ein hervorragender Begleiter zu Nudelgerichten € 21,90 (O)

Blaifränkischer Weingut G. Heinrich Gols
prämierter Spitzenwein, vollmundig, tiefrot mit angenehm leichter Säure € 22,90 (O)

Long Drinks

Bourbon – Jim Beam 2 cl € 2,20

Bourbon – Jack Daniels 2 cl € 2,90

Scotch – Ballantines 2 cl € 2,20

Whiskey Cola € 3,10

Cola Rum € 2,70

Wodka Orange € 3,10

Bacardi Cola € 3,10

Bacardi Orange € 3,10

Rüscherl € 2,90

Wodka Red Bull € 3,80

Brände, Schnäpse und Liköre

Remy Martin 2 cl € 3,20

Fernet Branca 2 cl € 2,30

Klarer Marillenbrand

mit Frucht 2 cl € 2,30

Spitaler Zirbengeist 2 cl € 2,30

Ital. Haselnusslikör 2 cl € 2,30

Tequila Omlego Gold 2 cl € 2,30

Scharlachberg 2 cl € 2,00

Klarer Williamsbirnenbrand

mit Frucht 2 cl € 2,30

Waldheidelbeere 2 cl € 2,30

Vogelbeerenbrand 2 cl € 2,60

Jägermeister € 2,30