

Lieber Gast,

bereits seit 1993 wird mitten im Herzen von Enns –
im „Häferlgucker“ – aufgekocht. Wie der Name
schon vermuten lässt, ermöglicht es der direkte Blick
in die Küche, unserem Koch ein wenig
„ins Häferl zu gucken“.

Nach über zwanzig Jahren wurde 2016 der Kochlöffel
an die Familie Mallinger übergeben. Unseren Gästen
bieten wir eine einfache, bodenständige und dennoch
etwas andere Küche. Nach bestem Gewissen bereiten
wir unsere Gerichte mit ökologischen und regionalen
Erzeugnissen zu.

Nehmen Sie sich Zeit, gucken Sie uns ein wenig
„ins Häferl“ und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Guten Appetit!
Erwin und Manuel Mallinger

Menü laut Aushang ab 11:30 Uhr, inkl. Suppe

Di - Do € 8,90

Fr € 9,90

Salat zum Menü € 1,50

Rindsuppe

mit Grießnockerl oder Leberknödel

€ 3,90

mit Kaspressknödel

€ 4,40

Suppentopf

mit Kaspressknödel, Rindfleisch
und Gemüse

€ 6,90

Erwins Empfehlung

Gemischter Salat

€ 3,90

Steirischer Backhendlsalat

mit Kernöl

€ 11,90

Gebäck

€ 1,20

Inklusivpreise. Nur Barzahlung möglich.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
€ 13,30

Hühnerschnitzel
paniert mit Petersilienkartoffeln
€ 13,30

Bandnudeln in pikanter Obersauce
mit Speckwürfel, gebratenen Speckscheiben
und Parmesan
€ 11,90

Gekochtes Rindfleisch vom weißen Scherzl
mit Semmelkren und Kartoffeln
€ 12,50

Vegetarische & vegane Gerichte

Bandnudeln mit Basilikumpesto
Tomaten und Mozzarella
€ 10,90

Spinatpalatschinke mit Blattsalat
gefüllt mit Schafkäsewürfel mit Parmesan gratiniert
€ 12,90

Gebratene Pilze in Kokosmilchsauce (vegan)
auf Gemüse, Reis und Kartoffeln
€ 11,50

Abendkarte

zusätzlich ab 18:00 Uhr

Gebratene Beiriedschnitte

in Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln und Gemüse

€ 20,80

Wildlachsfilet gebraten

auf Spinat-Erdäpfel in Rahmsauce

€ 17,20

Erwin's Empfehlung

Sur-Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
gefüllt mit Rohschinken und Parmesan

€ 15,90

Bayrisches Schnitzel

vom Huhn oder Schwein, mit Senf und Kren
eingestrichen und paniert, dazu Petersilienkartoffeln

€ 14,50

Hühnerfilet in Pfeffersauce

mit Rösti und Gemüse

€ 15,30

Pariser Schnitzel vom Huhn

auf Basilikumnudeln

€ 15,30

Erwin's Empfehlung

Gebackenes Gulasch

mit Erdäpfelsalat

€13,90

Inklusivpreise. Nur Barzahlung möglich.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Nachspeisen

Palatschinken
mit Marillen- oder
Preiselbeermarmelade, 2 Stk.
€ 5,90

Eispalatschinke
€ 5,90

Topfennockerl
mit Mohnbutter und einer Kugel Vanilleeis
€ 5,90

Nougatknödel
mit Butterbrösel und einer Kugel Vanilleeis
(ab 18:00 Uhr, 20 Minuten Vorfreude)
€ 5,90

3 Kugeln Vanilleeis
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
€ 5,60

Bauernkrapfen
mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce
€ 6,90

oder mit Marillenmarmelade
€ 4,90

Aperitif

0,10l	Prosecco Sacchetto Fili Spumante	€ 4,00
0,25l	Aperol gespritzt mit Weißwein	€ 3,70
0,25l	Aperol gespritzt mit Prosecco	€ 4,70

Bier

0,20l	Trumer Pils	€ 2,90
0,30l	Trumer Pils / Radler	€ 3,60
0,50l	Trumer Pils / Radler	€ 4,30
0,50l	Franziskaner Weißbier	€ 4,30
0,33l	Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,50

Kaffee, Tee & Heiße Schokolade

Verlängerter	€ 2,90
Großer Brauner	€ 3,80
Kleiner Brauer	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 3,20
Tee diverse Sorten	€ 2,60
Eiskaffee	€ 5,80

Inklusivpreise. Nur Barzahlung möglich.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Alkoholfreie Getränke

0,33l	Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still	€ 2,90
0,20l	Schweppes Tonic / Bitter Lemon	€ 3,20
0,50l	Rauch Fruchtsäfte mit Leitungswasser	€ 3,80
0,50l	Rauch Fruchtsäfte mit Soda	€ 4,20
0,50l	Soda Zitrone (Jugendgetränk)	€ 3,50
0,33l	Coca Cola / Coca Cola light	€ 3,20
0,33l	Almdudler	€ 3,20
0,33l	Rauch Eistee	€ 3,20
0,25l	Red Bull	€ 3,90

Fruchtsäfte von Fam. Metz

0,25l	Apfelsaft / Apfelsaft naturtrüb oder Apfel-Johannisbeer (Jugendgetränk)	€ 3,80
0,50l	Säfte mit Leitungswasser	€ 3,80
0,50l	Säfte mit Soda	€ 4,20

Schnäpse

2cl	Williams Birne, Marille, Nuss, Zirbe	€ 4,00
2cl	Poli Grappa	€ 4,00
2cl	Speckbirne von Fam. Metz	€ 4,00

Inklusivpreise. Nur Barzahlung möglich.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Weißweine

Hauswein

Winzerstern, Grüner Veltliner
Qualitätswein, Nö.
1/8l € 2,90

Rotgipfler

Alphart Karl, Thermenregion
1/8l € 3,90 | 0,75l € 23,00

Grüner Veltliner

Weingut Nigl, Kremser Freiheit
1/8l € 4,40 | 0,75l € 26,00

Riesling Smaragd

Tegernseerhof, Dürnstein
1/8l € 5,40 | 0,75l € 32,00

Südsteirischer Sauvignon Blanc

Polz, Spielfeld-Grassnitzberg
0,75l € 29,00

Gespritzter weiß

0,25l € 3,30

Bürgermeister

0,5l € 3,90

Inklusivpreise. Nur Barzahlung möglich.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Rotweine

Hauswein

Winzerstern, Zweigelt
Qualitätswein, Bgl.
1/8l € 3,20

Blaufränkisch

Paul Kerschbaum, Ried Hochäcker
1/8l € 4,40 | 0,75l € 26,00

St. Laurent

Reinisch Johanneshof, Thermenregion
1/8l € 4,20 | 0,75l € 25,00

Cuvée (CS, SL)

Königseck, Schloß Halbturn
0,75l € 34,00

Gespritzter rot

0,25l € 3,60

Bürgermeister

0,5l € 4,20