

aus dem Suppentopf

Frittatensuppe (L,G,A,C)	€ 3,80
Leberknödelsuppe (A,C,G,M,L)	€ 4,00
'Brotsuppe mit Speck und Röstzwiebel (A,F,G,I,K)	€ 5,00
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroutons (A,C,G,L)	€ 4,50



Kindergesichte



Kleiner Prinz vom Schwein oder von der Pute Schnitzel mit Pommes und Ketchup (C,G,A)	€ 7,50
Rumpelstilzchen Grillwürstel mit Pommes und Ketchup (Fleischerei Moser) (M,C)	€ 7,00
Portion Pommes mit Ketchup (F)	€ 5,00
Eiernockerl (Spätzle, Zwiebel, Eier) (A,C,G,L)	€ 7,00

Komm und hol dir nach dem Essen einen Lolli

Vom Grill

Hauspfeß mit Pommes und Gemüse € 19,00

Vulcanlandschwein, Pute, Speck, Paprika, Zwiebel, Kräuterbutter (M)

Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur € 12,50

Fleischhauerei Moser, Windischgarsten (G,M)

Schweinelenchen € 20,50

an feiner Pfefferrahmsauce mit Reis, Kroketten, und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Beiried (Hüftsteak) an Pfeffersauce € 25,00

Gemüse und Pommes

Salat vom Buffet	€ 3,80
Beilagen Änderungen	+ € 1,00

Gebackenes

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute € 15,00
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,G,A)

Putenschnitzel Pariser Art € 15,00
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (A,C)

Surschnitzel vom Schwein € 15,00
mit Kartoffeln und Zitrone (C, A, G)

Cordon Bleu vom Schwein € 18,00
mit Kartoffeln, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,A,G,M)

Cordon Bleu von der Pute € 18,00
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,A,G,M)

Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen (C,G,A,O) € 16,00

Salat vom Buffet	€ 3,80
Beilagen Änderungen	+ € 1,00

Für Vegetarier und Fischliebhaber

Seehecht - Pariser Art mit Petersilien Kartoffel Gemüse € 18,00

Gebäckener Emmentaler € 17,00
Pommes und Sauce Tartare (C,G,A,M)

Käsespätzle vegetarisch mit Röstzwiebelringen (G,C,A,L) € 16,00

Eier-Nockerl - Erwachsene Pers. € 11,00

Käse Gemüse Omelette € 13,00
mit Salzkartoffel

Salat vom Buffet	€ 3,80
Beilagen Änderungen	+ € 1,00

Zur'Jausn gibt's

Brettljause (M,C,O,G)

€ 10,50

Schweizer Wurstsalat (O,C,M,G)

€ 9,00

Essigwurst fein garniert (O,C,M)

€ 8,00

Salatplatte fein garniert mit Schinken und Ei (C,M,G,O)

Oder vegetarisch mit Käse und Ei

€ 9,00

Frischer Schafkäse fein garniert (saisonal!) (G,C)

von der Familie Ortler, Rosenau am Hengstpass

€ 8,00

Käsebrot fein garniert (C,G,A)

€ 8,50

Speckbrod mit Kren und Zwiebel (O,A,C)

€ 7,50

Bratenbrod mit Kren und Zwiebel (A,O,M,C)

€ 7,50

Schinken - Käse Toast (A,G,M,C)

€ 5,00

Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen (C,G,A,O)

€ 16,00

Brot und Gebäck wird extra verrechnet

Zum Nachtisch

Hausgemachte Torte (A,C,E,F,G,H,M,O,) € 4,00
Siehe Tortenvitrine

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,F,G,H,E,N) € 4,50

Warmer Topfenstrudel mit Schlagobers (A,C,F,G,H,E,N) € 4,50

Warmer Schoko - Nuss Gugelhupf € 5,00
mit Schokosauce und Schlagobers (A,C,F,G,H)

Schokoladen Palatschinke € 4,50
mit Mandeln und Schlagobers (A,C,G,E)

Germknödel € 7,00
mit Mohn und Butter (G,A,C)

Marmelade Palatschinken (2.Stück) (A,C,G) € 5,50
Marillenmarmelade

+ eine Kugel Vanilleeis	€ 1,50
+ Vanillesauce	€ 2,00

Für Eisliebhaber

Eiskaffee mit Schlagobers (G,H) € 7,00

Gemischtes Eis mit Schlagobers (3 Kugeln) (G,H) € 5,50

ohne Schlagobers (3 Kugeln) (G,H) € 4,50

Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers (G,H) € 7,00

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers (G,H) € 7,50

Eierlikörbecher Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagobers € 7,00

Steirischer Vanilleeisbecher Kernöl und Schlagobers (G,H,E) € 7,00

Eispalatschinke Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers (G,H) € 7,50

Unsere Lieferanten

Fleisch, Wurst, Speck - Fleischhauerei Moser, Windischgarsten

Schwein – 4x AT, AMA - Gütesiegel

Rind/Kalb – Klaushof (Kröswang, Grieskirchen)
4x AT, AMA – Gütesiegel Produkte (Metro Wels)
und Bauern der Region

Rotwild – eigenes Wildgehege
Rehwild – Sarleinsbach, Mühlviertel

Saibling – Familie Polz, Spital/Pyhrn

Eier – Pühriger, Pettenbach

Milchprodukte und weiter Lebensmittel – Metro Wels,
Kröswang Grieskirchen

Schafskäse – Familie Ortler, Rosenau am Hengstpass

Brot und Gebäck – Bäckerei Schwarz, Micheldorf



Kennzeichnung von Allergenen im Speiseplan



A
glutenhaltiges
Getreide



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch/Milch-
zucker (Laktose)



H
Schalenfrüchte
(Nüsse)



I
Sellerie



J
Senf



K
Sesam



L
Sulfit/
Schwefeldioxid



M
Lupine



N
Weichtiere

Herzlich Willkommen am Berggasthof Zottensberg
Wir freuen uns sehr, Sie bewirten zu dürfen!



Unser Restaurant ist von 11.30 bis 20.30 Uhr durchgehend warme Küche
Montag und Dienstag haben wir Ruhetag daher nur für Hausgäste geöffnet



So begann`s!

1957 - Gründung Jausenstation
Rosa und Hermann

1964 - Übernahme von Johann und Emma

1977 - Übernahme von Johann und Marianne

2018 - betriebl. Übernahme von Thomas

Emma



Marianne



Johann



Thomas



Luisa



...Ein herrlicher Ausblick aus den Zimmern

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Im Jahreskreis gibt es oft nur wenige Festtage, an denen alle
Familienmitglieder, Freunde oder Mitarbeiter zusammenkommen.
Gerne bewirten wir Sie bei Ihrer Feierlichkeit, damit Sie die gemeinsame
Zeit genießen können.

