

## Marktfeueriger

### Zum Einstimmen

Grammelschmoizbrot mit Knofi / Paprika	€ 7
Dreierlei Aufstrich (Liptauer / Erdäpfikas / Verhackerts)	€ 8
Bradlfett`nbrot mit Zwifi / Paprika	€ 6

### Salatiges

Erdäpfisolod von Linzer BIO Erdäpfi	€ 6
Gurknsolod / Käferbohnsolod / Krautsolod	€ 6
Gmischta Solod	€ 7
Blottsolod mit Hausdressing	€ 6
Bunte Blattsalate mit Schof-Misch-Kas / Kernöl / Käferbohnen / Paradeisa	€17
Rindfleischsolod vom BIO Rind / Kernöl / Paprika / Zwifi / Essig Öl	€18
Essigwurst / Speckknacker / Zwifi / Ei / Essig-öl	€12
Port. Kürbiskernöl oder Olivenöl	€ 2

### Unsere Spezialität

#### FEUERFLECKEN

Pielachtaler Spezialität aus Erdäpfi-Brotteig (Dinkel-Roggenmehl) nach  
Hausrezept  
in verschiedenen Varianten mit Sauerrahmdip warm serviert

Feuerflecken mit Knoblauch/ Schmoiz	€10
Feuerflecken mit Blunzn und Kraut	€15
Feuerflecken mit Bauern-Geselchtem / Itzlröither Bergkäse / Kren	€16
Feuerflecken mit Schofkas / Spinod	€14

## Marktfeueriger

### **DIE SPEZIALITÄT (Warm)**

Gsöchte Bratwürstl / Kren / Senf / Brot €13

### **A g`scheide Jausn**

Brettljaus`n „Marktplatz 6“ €24

Bratl / Hartwurst / Karreespeck / Geselchtes / Blunzn / Kas / Liptauer / Feine Garnierung / Kren

Italienische Jausn €24

San Daniele / Fenchelsalami / Parmesan / Oliven / Eingelegtes Gemüse

Port. Geselchtes / Essiggurkerl / Pfefferoni / Kren €22

Belegtes „Wildes“ Brot €19

Hirschwürstl / Hirsch-Geselchtes / Wüd-Leberkas / Wildsau-Wurst / Wüd-Verhackertes / Garnierung

Karreespeckbrot mid Kren und eingelegtes Gemüse €14

Schweins-Bratlbrot / Kren / Pfefferoni €12

Kasplottn von da Itzlröithner Hofkäserei / Feigensenf / Trauben / Nüsse €17

### **Brot und Gebäck**

Port. Erlachmühlenbrot € 2,50

Port. Ciabatta € 3,50

Salzstangerl / Vintschgerl € 2,50

### **Süßes**

Griäßschmarren „Weinkultur“ mit Beeren-Rhabarber Röster €12

Dirndl-Buchteln mit Vanillesoß €11

Hausgmochta Strudel des Tages € 6

Port. Vanillesoß € 3

Nutella-Guglhupf mit Schlagobers € 4

## Marktfeueriger

### Edel-Most (Pankrazhofer / Tragwein-Bundessieger)

Apfelmost „Jonagold“	1/4 oda 1/2l	€4,50/8,80
Apfelmost g´spritzt	1/2 l	€5,90
Speckbirne	1/4 oda 1/2l	€4,70/9,20
Speckbirne g´spritzt	1/2 l	€6,10
Frizzante	1/8 oda 1/4l	€ 3,60/6,80

### Hauswein, Bier & Aperitif

Traunsteiner Zwickl	0,33 l	€4,50
HB Kaltenhausen Original	0,33 l	€4,60
Wieselburger Stammbru	0,5 l	€5,50
Gruner Veltliner - Wber	1/8 oda 1/4 l	€3,90/7,60
Zweigelt - Wber	1/8 oda 1/4 l	€3,90/7,60
G´spritzta wei oda rot	1/4 oda 1/2 l	€4,10/8,00
Summa g´spritzta	1/2 l	€6,20
Aperolspritzta mit Wein/Prosecco		€6,60/7,40
Campari Soda		€6,80
Gin Tonic „Basic“		€13
Gin Tonic Rose „Rosen Style“		€14

### Schnäpse, Edelbrände ,Liköre

Zirbenschnap angesetzt vom Wirt		€4,90
Schoko Chili Likör Herzog		€6,30
Dirndschnap - original aus dem Pielachtal		€5,60
Dirndlikr		€5,70
Dirnd-Brandy - 4 cl		€10,60
Fernet Branca - 2 cl		€4,90
Mauritius Rum - 4 cl		€11,00

## MarktHeuriger

### Zum Verdauen ein Edelbrand von der „Brennerin“ Rosi Huber von Weyregg am Attersee

Zwetschkenbrand	€6,10
Marillenbrand	€6,10
Trester-Muskatbrand	€6,60
Roter Williamsbrand	€7,10
Kirschbrand	€6,40
Haselnussgeist	€6,30
Traubenkirschbrand (Goldmedaille!)	€8,90
Vogelbeerbrand	€8,90

### Diese Top Weine werden im Glas serviert

Vino Spumante		€5,20
Gemischter Satz Alkoholfrei	Mayer am Pfarrplatz	€4,90
Grüner Veltliner Löss - 2024	Schloss Gobelsburg	€5,90
Sauvignon Blanc - 2021	Graf Neipperg	€6,40
Roter Veltliner Eisenhut - 2024	Nimmervoll	€7,40
Chardonnay Selection - 2023	Salzl	€5,90
Rotgipfler - 2023	Landauer-Gisberg	€6,20
Gelber Muskateller - 2025	Krispel	€6,90
Rosato Toskana! - 2023	Tenuta di Carleone	€7,00
Heideboden Rot - 2019	Hannes Reeh	€6,90
Blaufränkisch Lehm - 2022	Gesellmann	€6,90
Merlot Reserve - 2021	Salzl	€7,90
Zweigelt - 2023	Egermann	€6,00

## Marktheuriger

Regionale und Pielachtaler (da ist der Wirt her) Köstlichkeiten und authentischer Genuss aus der Region im Marktheurigen.

TOP Produkte ist nicht nur ein Schlagwort, sondern wird im Marktheurigen gelebt!!

Dafür steht der Wirt *Willi Thiel*

Für echte regionale Genussmomente .....

arbeiten wir mit folgenden Lieferanten zusammen:

<u>Jaga Ingo Schweighofer -Mondsee</u>	Wildspezialitäten aus der Umgebung
<u>Itzlröithner Hofkäserei-Oberwang</u>	Käsespezialitäten
<u>Daniel Dorrer-Pielachtal</u>	Geselchtes / Speck / Würstl
<u>Metzgerei Burgstaller-Zipf</u>	Fleischspezialitäten
<u>Fuxsteiner-Pielachtal</u>	Dirndlprodukte
<u>Pankrazhofer-Tragwein</u>	Prämierte Moste-Bundessieger
<u>Transgourmet-Salzburg</u>	Lebensmittelhändler
<u>Vinothek am Finsteregg-Michelbach</u>	Weinhändler
<u>Brau Union /H/B Traunstein</u>	Bierspezialitäten / Getränke
<u>Rosi Huber-Weyregg</u>	Prämierte Edelbrände
<u>Biotheaque-Bayern</u>	BIO-Teespezialitäten
<u>Afro Cafe-Salzburg</u>	BIO Kaffee -Arabica
<u>Berger Bäck</u>	Gebäck
<u>Erlachmühle</u>	Holzofenbrot

.....und so viele hausgemachte Produkte

Vom Team Weinkultur