

# Sitz di her dann san ma mehr

Liebe Gäste, wie bereits letztes Jahr bedient Sie der charmante tätowierte Wirt Luis.

Die kalte und süße Station in der Küche macht Marek, unser tschechischer Zauberlehrling. Und ohne Mohsen aus Kuwait — die Abwaschmaschine — steht die Mühl. Am Herd steht Max der für Gaumenaquaplaning sorgt und mit der Saisonkarte immer das Beste aus dem Eferdinger Becken auf den Teller bringt. Die ehrliche Handarbeit & des „eizal“ anders sein schmecken Ihnen hoffentlich genau so gut wie uns.

Danke, dass Sie bei uns zu Gast sind. Max, Luis, Marek, Mohsen, TEAMTH, Philip Rachinger

Ois mit am **V** is für Vegetarier geeignet.  
Moizeit um 6e is Stoizeit!

## Wurst-Käs Szenario

**Brettljausn** ..... 14  
mit koidn Bratl, Zaltogsöchts, hausgemachte Salami, Wurzelspeck, Topfenkas, Picalillis, Kren & Rheingold

**Kasjausn** **V** ..... 13  
mit Topfenkas, Kernöl Hummus, Erdäpfelkas, Rheingold, Obatzda, Picalillis

**Rauna-Selleriespeck** **V** ..... 5  
**Sauerteigbrot** vom Fernruf 7 **V** ..... 1,5  
**Laugenbrezn** vom Wolfmayr **V** ..... 1,8

**Japanische Brettljausn** ..... 17  
Lachsforellensashimi geräuchert, Umami-Rippal, Sesam-Shoyu Fisolen, fermentierte Karotten, Bier-Daikon, Mühlviertler Tofu-Seetang-Avocado, Kimchi-Onigiri

## Koid

**Beef Tatar „nordisch“** ..... 15  
mit Liebstocklmayo, Sauerampfer & Buchweizen

**Brezknödl Carpaccio** **V** ..... 14  
mit Salatherz, rote Zwiebel, Radieschen, Ponzu, Senfgurken, Jungzwiebelgrün

## Nach 21.00 Uhr

Da fragst einfach was da is und was kost!  
Bratfett für den der nu net fett is, kalter Schweinsbraten, Erdäpfelkas — da find ma sicher was!

## Woam

**Biergulasch** ..... 17  
mit Serviettenknödel & Röstzwiebel

**Steirisches Backhendl „Schatzi Art“** ..... 17  
mit Kartoffelsalat & Kernöl

**Leberschädel „Walpurga Impossible“** ..... 18  
mit Petersilkartoffeln & Sauerkraut

**Karamellierte Krautfleckerl** **V** ..... 16  
mit Kümmel, Schnittlauchrahm & Blattsalat

## Siass

**Cardi B** **V** ..... 6  
aka Burgis Kardinalschnitte

**Eispalatschinke** **V** ..... 10  
mit Schokosauce & Schlagobers

## Kind und Kegel

Frittatensuppe **V** ..... 8  
Spaghetti Bolognese ..... 9 / 16  
Marillenpalatschinke **V** ..... 4  
Gemischtes Eis **V** ..... 6

## Zum Trinken

### Bier

**Bier vom Fass** 0,33l / 0,5 l\* ..... 3,9 / 4,5  
**Pffif Bier vom Fass** 0,2 l\* ..... 3,5

\*Zwickel oder Hopferl

**Radler mit Almdudler** 0,33 l / 0,5 l ..... 3,8 / 4,4

**Mühlviertler Weisse** 0,5 l ..... 4,7

**Hopferl Flasche** 0,33 l ..... 3,9

**Hoptimist** 0,33 l ..... 4

**Neufeldner Alkoholfrei** 0,33 l ..... 3,9

### Limos

**Fruby Limos** (Citrus, Cola, Birne, Kirsche) 0,33 l ..... 3,2

**Soda** 0,25 l / 0,5 l ..... 2 / 3

**Karaffe Soda** 1 l ..... 5

**Portion Zitronensaft** frisch gepresst ..... 0,8

**Sirup hausgemacht** Leitung 0,33 l / 0,5 l ..... 2,5 / 3

**Sirup hausgemacht** Soda 0,33 l / 0,5 l ..... 3 / 4

**Hirschvogel Apfelsaft** (pur) 0,33 l ..... 3,2

**Hirschvogel Apfelsaft** (gespritzt mit Soda) 0,33 l / 0,5 l ..... 3,1 / 4,1

**Pfirsicheistee** 0,33 l ..... 3,6

### Mischmasch

**BIO Cider** 0,33 l ..... 4,3

**Hugo** ..... 5,7

**Gin Tonic** 4 cl Bio BIA Gin + Fevertree + ..... 8,4

**Averna Sour** 4 cl Averna mit Soda + ..... 7,4

**Aperol Spritz** ..... 5,9

**MTH Wermuth** pur / spritz ..... 5,9 / 7,9

### Wein

#### Hauswein weiß

gemischter Satz Gerngross

achtel / viertel / Doppler ..... 3,8 / 7,6 / 42

#### Hauswein rot

Blaufränkisch Schandl, achtel / viertel ..... 4,2 / 8,4

**Spritzer weiß** viertel ..... 4,1

**Champagner Ayala weiß** Flasche ..... 111

Mehr Budön findet ihr in unserem Weinkühlschrank

#### Kaffee von Suchan BIO

**Espresso** einfacher / doppelter ..... 2,9 / 4,9

**Verlängerter** ..... 3,2

**Cappuccino** ..... 4

**Affogatto** ..... 5

**Eiskaffee** mit Waffel + Obers ..... 8

### Tee

**Diverse Sorten** ..... 3,5

### Schnaps

**regionale Moonshiners** 2 cl / 4 cl ..... 3,5 / 7

**Reisetbauer Marille, Zwetschke** 2 cl / 4 cl ..... 6,5 / 12,5

# Hopfen und Schmalz

**Stözn for life**  
19,5 / kg  
4,2  
Stelze  
Kren, Senf & frischer Krautsalat

www.hopfenundschmalz.at

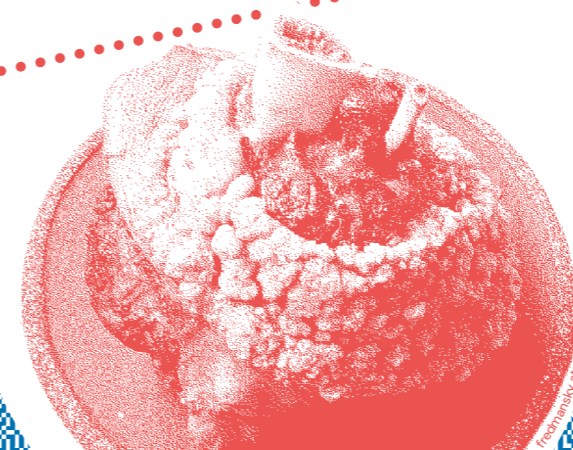
Instagram  
@sushiundstelze

Bräuhausgasse 3, 4120 Neufelden  
Freitag bis Sonntag 12–23 Uhr  
warme Küche von 12–21 Uhr  
Reservierungen: 0681 106 979 90

Wir ham  
no mehr!  
Saisonale Gerichte  
finden Sie auf  
unserer Extrakarte

**Sushi Rolls** 8 Stück inkl. Soja und Ingwer  
15,5  
14,5

„Boarische Forön“ Radi, Kren, Yuzu, Forelle, Schnittlauch, Essiggrammln  
„Kraft vom Land“ Stangensellerie, Gurke, Leinsaat, Avocado, Wasabi, Erbsenschoten **V**



W  
B  
F  
Z  
A  
R



holly molly hier  
gehts zur  
Saisonkarte