

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  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  13
mit Topfenkas, Kernöl Hummus, Erdäpfelkas, Rheingold, Obatzda, Picalillis

Rauna-Selleriespeck  5
Sauerteigbrot vom Fernruf 7  1,5
Laugenbrezn vom Wolfmayr  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  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  16
mit Kümmel, Schnittlauchrahm & Blattsalat

Siass

Cardi B  6
aka Burgis Kardinalschnitte

Eispalatschinke  10
mit Schokosauce & Schlagobers

Kind und Kegel

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



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

HOPFEN und SCHMALZ

Stößen for life
Stelze Kren, Senf & frischer Krautsalat 19,5 / kg
..... 4,2

Sushi Rolls 8 Stück inkl. Soja und Ingwer 15,5
„Boarische Forön“ Radi, Kren, Yuzu, Forelle, Schnittlauch, Essiggrammln 14,5
„Kraft vom Land“ Stangensellerie, Gurke, Leinsaat, Avocado, Wasabi, Erbsenschoten 

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

Instagram
@sushiundstelze

www.hopfenundschmalz.at

Zum Trinken

Bier
Bier vom Fass 0,33l / 0,5 l* 3,9 / 4,5
Pfiff 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

W
B
F
Z
A
R



holly molly hier gehts zur Saisonkarte