

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 Zauberehring. 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

Vergöts Gott Salat

mit Pekanüssen, eingelegter Kürbis, schwarze Nüsse, Apfelmus, Topinamburchips 14
mit hausgeräuchertem Rehschinken 16

Nach 21.00 Uhr 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

Knusprige Bauernbratente
mit Kroketten, Blaukraut, Natursaft, Quitten, Preiselbeeren, Orangenzesten 22

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

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
„Boarische Forön“ Radi, Kren, Yuzu, Forelle, Schnittlauch, Essiggrammln 14,5
„Kraft vom Land“ Stangensellerie, Gurke, Leinsaat, Avocado, Wasabi, Erbsenschoten **V** 14,5

Zum Trinken

Bier

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

Pfiff Bier vom Fass 0,2l* 3,5

*Zwickel oder Hopferl

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

Mühlviertler Weisse 0,5l 4,7

Hopferl Flasche 0,33l 3,9

Hoptimist 0,33l 4

Neufeldner Alkoholfrei 0,33l 3,9

Limos

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

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

Karaffe Soda 1l 5

Portion Zitronensaft frisch gepresst 0,8

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

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

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

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

Pfirsicheistee 0,33l 3,6

Mischmasch

BIO Cider 0,33l 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

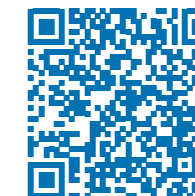
Tee

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



holly molly hier
gehts zur
Saisonkarte