

PROJEKT SCHALL UND RAUCH

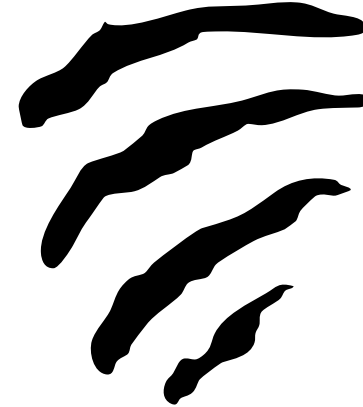
Unser Antrieb? Mehr Region, mehr Saison, mehr echtes Produkt auf dem Teller. Wir kochen mit dem, was unsere Umgebung hergibt – und das verändert sich, genau wie unsere Karte.

Genauso wichtig wie das Essen ist uns aber, wie wir arbeiten: moderne Arbeitsmodelle für unser Team, direkter Austausch mit Produzenten und ein tiefes Verständnis für das, was wir verarbeiten. Unpasteurisiertes Bier, eigene Farm, Nachbarn als Fleisch- und Fischlieferanten, hausgemachte Kracherl – weniger Zucker, mehr Geschmack.

Und dann: Feuer, Rauch, Holz. Die ursprünglichste Form des Kochens. Gespräche, Entschleunigung, ein kurzer Ausstieg aus der Welt. Genau das sind wir.

WEIT WEG VOM REST DER WELT.

schnitzmühle



SCHALL & RAUCH WEIT WEG VOM REST DER WELT

Lokale, frische und echte Feuer Wald Küche mit regionalen Zutaten und multi-nationalen Zubereitungstechniken im Heimat-Stil. Alles was wächst, sprießt und lebt vom veganen Salat bis zum kräftigen Fleischgericht. Unsere Grünzeit Küchen Matadoren haben Erfahrung und Charakter.

Essen & Trinken im Speiselokal
Offen von:

11.30 - 20.45 Uhr

KLEINES

Teilt und kombiniert doch!

Bärlauchschaum-Süppchen, knuspriges Brot 6

Warm ums Herz, Brühe aus heimischem Gemüse,
Eier, Kräuter, Brotwürfel 6

Tataki aus Lachsforelle, heimisches Kimchi 12

Dilly Dally Salat, süßes Senfdressing, Kürbis,
Egerlinge, Brioche Brotwürfel 9.5

Gelbes Karotten Baba Ganoush, Salz-Walnüsse,
Ziegenkäsebrösl, Brioche Brotwürfel 8

Frühlingsrollen (handgerollt) mit Jalapeno Dip 7.5

STARTENDES

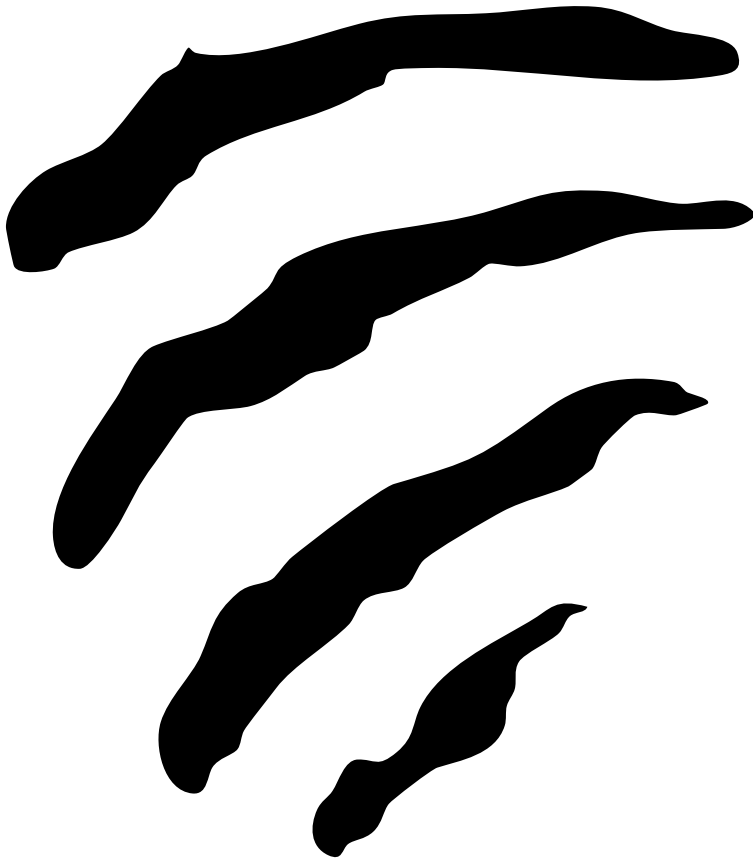
im GLAS

Lebanon Lemonade
Gurke entsaftet, Tonic, Minze, Kardamon 7.5

Schnitzmühler Weiße
Weißbier v. Fass, Holundersirup, Soda,
Limette, Minze 5

Spritz Reloaded
Mondino Bayerischer Bitter, Secco,
Holundersirup, Soda, Minze 6.7





PFLANZENBASIERTES

Salat von unserer Partnerfarm Wittmann

Sprossen vom Triebwerk

Ziegenkäse vom Anzenberger Hof

KALT KLIMA SALAT, Kraut und Rüben, was der bayerische Salatgarten hergibt, Spinatdressing

13.5

inklusive Saiblingsfilet

24

inklusive Ziegencamembert und Zwetschgensenfsoße

17

inklusive Rinderlendensteak + BBQ Soße

21.5

Geschmorte rote Beete, gelbes Karotten Baba Ganoush, Lauch, Salz-Walnüsse, Ziegenkäsebrösl

16

inklusive Entenbrustscheibchen

24

inklusive Saiblingsfilet

26

Terra Burger, Bulgur Falafel Patty, Bio Sesam Bun, Salat, Spinat Walnuss Pesto, Joghurt, Frischkäse

15

inklusive Pommes und Tomaten Marmelade

18

inklusive Kalt Klima Salat

18

BEWUSSTES

Unser Fisch kommt vom Simandl aus Furth im Wald

Gebratener Saibling, geschmorte Karotten, Sellerie Püree, Kalt Klima Salat

26.5

Hausgemachte Strozzapreti Nudeln

Steinpilzsoße mit schwarzem Pfeffer,

Spinat Walnuss Pesto, Kalt Klima Salat

16.5

inklusive Rinderlenden-Slices

22.5

Manzo Salmerino

Roastbeef Scheibchen mit Saiblingscreme, Pesto

16

regionale Schwester des Vitello T.

NAHRHAFTES

Unser Rindfleisch kommt von der Höfermühle

Heimat Burger, 100% Rindfleisch Patty vom Biohof Schessl,
Bio Sesam Bun, Salat von unserer Partnerfarm,
Senfgurke, hausgemachte BBQ Soße
inklusive Pommes und Tomatenmarmelade
inklusive Kalt Klima Salat

16

19

19

Schnitzel in Brotpanade, Pommes, Tomatenmarmelade, Preiselbeeren
+ Bratkartoffeln

16.5

1

Rehragout vom heimischen Wild oder Böfflamott vom heimischen Rind,
Semmelknödel, Blaukraut, Äpfel, Wildpreiselbeeren

19.5

Steak aus der Rinderlende 55 Grad temperiert, Portweinsauce,
geschmorte Karotte, Senfgurke, Nockerl vom Hokkaidokürbis
oder Bratkartoffeln

27.5

im GLAS

Hausbier unfiltriert v. Fass 3.6

Hauseigenes Rezept, voller Geschmack nicht pasteurisiert

Haus Weißbier unfiltriert v. Fass 3.7

Pustza Libre!

Claus Preisinger Cuvée aus
Zweigelt, St. Laurent und Spätburgunder
saftig, fruchtig, eiskalt

0.2l

6.5

Furmint aus dem Quarz

Michael Wenzl 2023
Burgenland

0.2l

9.5

IMPULSIVES

Multi Ethnische Köche kreieren Super Straightes Essen

Panang Curry vom Hähnchen, Limetten-Kaffir Blätter,
Gemüse, Galgant, Zitronengras

17

Entenbrust gebraten mit Kombucha - Pflaumensoße,
Gemüse, Bambus, Thai Reis

17

Green Mie, Gemüse Mie Nudeln, Wintergemüse,
Bambus, Soja, Jalapeno Dip

16



schnitzmühle

FLÜSSIGES

im GLAS

Viriler Berg Proxy

fermentierte perlende Infusion
aus wilden Preiselbeeren,
Birkenblätter, Rosmarin

0,15liter 0,0% Alc 7

Wildblumen Wiesen Proxy

fermentierte perlende Infusion
aus Mädesüß, Weideröschchen,
Zitronenmelisse

0,15liter 0,0% Alc 7

hausgemachter Rosenkombucha

fermentierter Aufguss
aus Rosenblüte

0,15liter 0,0% Alc 6

GEMEINSAMES

Gemeinsames Essen in vielen Schälchen
in die Tischmitte im „Sharing Prinzip“

Thai Fun

Original Thai Salat, Limetten, Chili Dressing, geröstete Erdnüsse
Panang Curry vom Hähnchen, Limettenblätter, Galgant, Zitronengras
Green Mie, Gemüse Mie Nudeln, Wintergemüse,
Bambus, Soja, Jalapeno Dip
Entenbrust gebraten Kombucha - Pflaumensoße,
Gemüse, Bambus, Thai Reis

26.- p. P. ab 2 Personen

Brutal Lokal

Geschmorte rote Beete, gelbes Karotten Baba Ganoush, Salz Walnüsse, Ziegen-
käsebrösl
„Zwir“ Kartoffelsterz, Rinderlendenstreifen, Portweinsoße,
geschmorte Karotte, Senfgurke
Hausgemachte Nudeln, Steinpilzsoße mit schwarzem Pfeffer, Spinat Walnuss
Pesto
Kalt Klima Salat

26.- p. P. ab 2 Personen

FLÜSSIGES

In der Flasche. Teilen mit mehreren Gläsern.

Eine fermentierte Flasche Kombucha-Blumeninfusion ohne Alkohol
sprich gerne unser Servicepersonal an (ständig wechselndes
Sortiment verschiedener Hersteller.) 27

Little James	2023	Grauburgunder	2023
Basket Press Rouge		K.H. Schneider	
Chateau de Saint Cosme	0.75l 27	Nahe	0.75l 32

SÜSSES

Hoiwa Wagga, Heidelbeer Pfannkuchen	7
inklusive Vanilleeiskrem	1
Walnuss Tarte, Himbeersoße, eingelegte Zwetschge	8.5
Mango Orangenblüten Lassi, Bergamotte, Mango Sorbet	7
Herzallerliebst, Schokoladeneis Cup, knackiger Schokosoße, Nüsse, Apfel	7
Kids Surprise, Schokoladen oder Vanille-Eis, Gummi-Tiger, Apfel, Waffel	6.5

HERANWACHSENDES

Kinder Schnitzel oder Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup	9
Kids Pasta, hausgemachte Nudeln mit Butter und Parmesan oder Tomatensoße	8
Knödel mit Soße	6
Pommes, Ketchup	5
Stutzerl, Apfelmus	8

+
Superkracherl