

PROJEKT SCHALL UND RAUCH

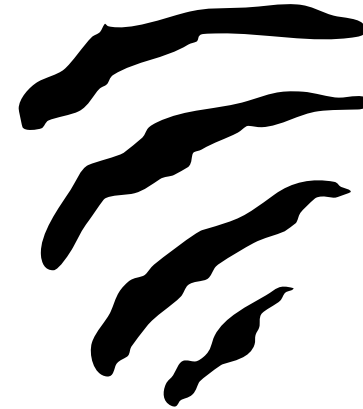
Unser Antrieb? Mehr Region, mehr Saison, mehr echtes Produkt auf dem Teller. Wir kochen mit dem, was unsere Umgebung hergibt – und das verändert sich, genau wie unsere Karte.

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 Küchen Matadoren haben Erfahrung und Charakter.

Essen & Trinken im Speiselokal
Offen von:

11.30 - 24 Uhr (20.45UHR letzte Bestellung)

KLEINES

Teilt und kombiniert doch!

Bärlauchschaum-Süppchen, knuspriges Brot 6

Hirsch Pho Bo
vom heimischen Wild mit Fleisch aus der Keule, Grüne Mi,
Kräuter 7

Tataki aus Lachsforelle, heimisches Kimchi 12

Kräutergarten Hummus, eingelegtes Grillgemüse
knuspriges Brot 8

Frühlingsrollen hausgemacht und handgerollt
Gurke mit Sesam und Jalapeno Dip 7.5

STARTENDES

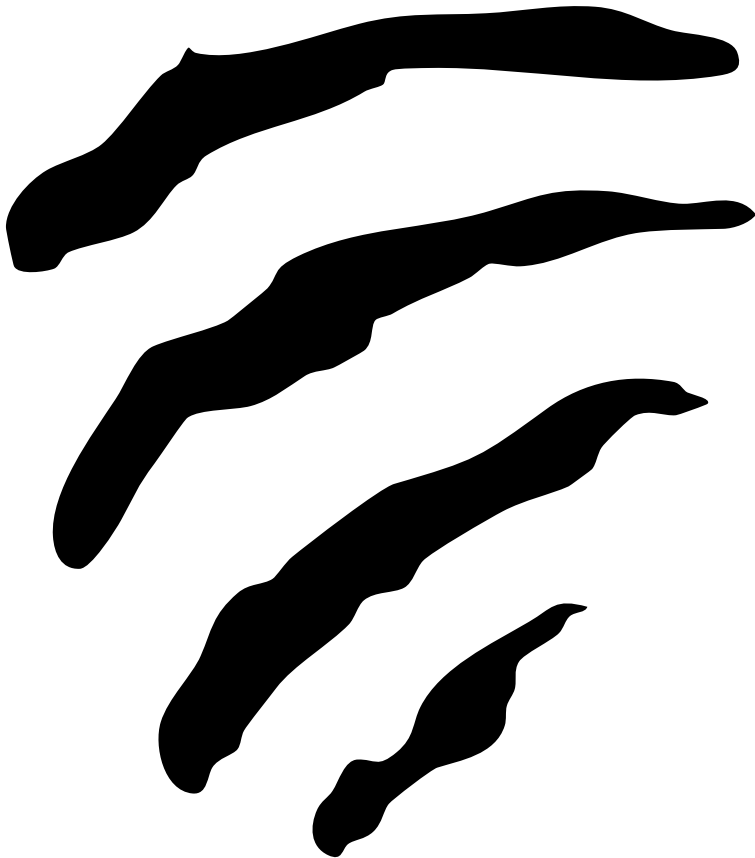
im GLAS

Lebanon Lemonade
Gurke entsaftet, Tonic, Minze, Kardamon 7.5

Schnitzmühler Weiße
Weißbier v. Fass, Holundersirup, Soda,
Limette, Minze 5.5

Spritz Reloaded
Mondino Bayerischer Bitter, Secco,
Holundersirup, Soda, Minze 8.5





PFLANZENBASIERTES

Salat von unserer Partnerfarm Wittmann
Sprossen vom Triebwerk
Ziegenkäse vom Anzenberger Hof

Lagerfeuersalat, Kraut und Rüben, was der bayerische
Salatgarten hergibt, Spinatdressing 13.5
inklusive Ziegenamembert mit Honig und Kräuter 17
inklusive Saiblingsfilet mit Pesto 21.5
inklusive Rinderlendensteak + BBQ Soße 24.5

Hausgemachte Bärlauch Nudeln
Strozzapreti, Bärlauch Essenz, Käse, Butter Brösl, Salat 16.5
inklusive Garnelen 22.5
inklusive Saiblingsfilet 22.5

Terra Burger, Bulgur Falafel Patty, Bio Sesam Bun,
Salat, Cashew-Gurken Soße, Joghurt, Frischkäse 15
inklusive Pommes und Tomaten Marmelade 18
inklusive Lagerfeuersalat 18

BEWUSSTES

Unser Fisch kommt vom Simandl aus Furth im Wald

Gebratenes Saiblingsfilet auf Sommerweizen Bulgur Risotto,
kleinem Gemüse, Kräutergartenöl, Salat mit Spinatdressing 26.5

Hausgemachte Strozzapreti Nudeln
Steinpilzsoße mit schwarzem Pfeffer,
Spinat Walnuss Pesto, Gartensalat 16.5
inklusive Rinderlendensteak 27.5

NAHRHAFTES

Unser Rindfleisch kommt von der Höfermühle, einem Biozertifiziertem, Familiengeführtem Hof 10km vom Camp entfernt

Heimat Burger, 100% Rindfleisch Patty vom Biohof Schessl, Bio Sesam Bun, Salat von unserer Partnerfarm, Senfgurke, hausgemachte BBQ Soße inklusive Chili Cheese Soße oder Käse inklusive Pommes und Tomatenmarmelade inklusive Kalt Klima Salat	16 17 19 19
Schnitzel in Brotpanade, Pommes, Tomatenmarmelade, Preiselbeeren + Bratkartoffeln + Käse	16.5 1 1
Rehragout vom heimischen Wild Semmelknödel, Blaukraut, Äpfel, Wildpreiselbeeren	19.5
Steak aus der Rinderlende, Portweinsoße, Blaukraut Rohkost, Bratkartoffeln	27.5
Steak aus der Rinderlende, Chimmichurrie, eingelegtes Grillgemüse, Pommes	27.5
Ochsen-Currywurst vom heimischen Rind, hausgemachte Currysoße, Röstzwiebel, Pommes	14.5



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	19.5
Green Mie, Gemüse Mie Nudeln, Wintergemüse, Bambus, Soja, Jalapeno Dip mit Garnelen	16 22
Gelbes Masaman Curry Wurzelgemüse, Thai Kräuter, Galgant, Kaffir Limetten, Reis mit Garnelen mit Saiblingsfilet	17 23 23

im GLAS

Hausbier unfiltriert v. Fass 3.8 Haus-Weißbier unfiltriert v. Fass 3.9
Hauseigenes Rezept, voller Geschmack nicht pasteurisiert

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
--	----------	--	----------

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, Weideröschen,
Zitronenmelisse

0.15liter 0,0% Alc 7

hausgemachter Rosenkombucha

fermentierter Aufguss
aus Rosenblüte

0.15liter 0,0% Alc 6.5

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

optional mit Garnelen 6.- p. Person

26.- p. P. ab 2 Personen

oder vegan

23.- p. P. ab 2 Personen

Brutal Lokal

Kräutergarten Humus, eingelegtes Grillgemüse, knuspriges Brot, Kresse
Rehragout, Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren, Semmelknödel

Rinderlendenstreifen, Gurken Senf Dip, Bratkartoffeln

Bärlauchnudeln hausgemacht

Gartensalat

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 inklusive Vanilleeiskrem	7 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

AUFWECKENDES

Affogato, Espresso mit Vanilleeis	5
Eiskaffe, Gscheidhaferl Brühkaffe mit Vanilleeis	5

HERANWACHSENDES

Kinder Schnitzel oder Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup	8.5
Kids Pasta, hausgemachte Nudeln mit Butter und Parmesan oder Tomatensoße	8
Knödel mit Soße	5.5
Pommes, Ketchup	5

+
Superkracherl

im GLAS