



## VOR & NACH DER „EARLY MORNING“ RUNDE

**Ham & Eggs** ..... € 5,10

**Bacon & Eggs** ..... € 5,10

**Golfer Omelette**

*2 Eier, Zwiebel, Schinken, Käse* ..... € 6,50

**Vitamin Omelette**

*2 Eier, Paprika, Champignons, Cocktailtomaten, Kräuter* ..... € 6,50

**„Lui’s Spezial Croissant“**

*Gebratener Schinken, Eierspeise, Käse, Salat* ..... € 5,80

**Gebäck, Semmel** ..... € 1,20

**Frankfurter/Debrecziner**

*Senf, Kren, knusprige Semmel* ..... € 4,50

**Rindfleischsalat**

*Rote Zwiebel, Tomaten, Paprika, Kernöl* ..... € 9,60

**Nürnberger-Rostbratwürstel**

*Sauerkraut, Kartoffelschmarrn, Senf* ..... € 9,80

Unsere Weinempfehlung im Sommer

**2018 Pepino**

**Weißweincuvée aus Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc,  
Gelber Mukateller, Rivaner**

Weingut Josef Schmid Stratzing | Krems

*Die Weißweincuvée Pepino ist ein Wein, der besondere  
Trinkfreude bereiten soll. Egal ob zur Jause oder einfach so  
ein Gläschen - durch die Fruchtigkeit, die animierende Säure  
und die außerordentliche Eleganz macht Pepino einfach Spaß.*

„Vinarias Bester Sommercuvée aus Österreich“

0,75 l ..... € 28,00



## VORSPEISEN

### **Gebackener Mozzarella**

*Rucola, geschmorte Tomaten, Basilikumsauerrahm*..... € 11,60

### **Beef Tatar**

*gehacktes Rinderfilet, Wachtel-Spiegelei,  
Portweinzwiebel, Toastbrot* ..... € 12,80

### **Vitello Tonnato**

*Kapern, Rucola, Thunfischsauce*..... € 11,60

### **Kleines Kalbsrahm Beuschel**

*knusprige Semmel*..... € 9,80

## SUPPEN

### **Mostschaumsüppchen**

*mit kleiner Speckjause* ..... € 6,20

### **Tafelspitzbouillon**

*Wurzelgemüse, Frittaten oder Leberknödel* ..... € 4,10

### **Hausgemachte Gulaschsuppe**

*knusprige Semmel* ..... € 6,80

### *Highlights im Sommer*

Frische Eierschwammerl- und Pilzgerichte als Tagesgerichte und in unserer Speisekarte.

23.-24. August 2019 Clubmeisterschaft  
Freuen Sie sich auf ein zweitägiges Programm und einen gemütlichen Ausklang auf unserer wunderschönen Terrasse.

Ab 4. Juli freuen wir uns auf die Festspiele auf der Tillysburg.  
Gerne können Sie vor der Vorstellung einen Tisch zum Abendessen auf unserer Terrasse reservieren.



## KLASSIKER

### **Gekochter Tafelspitz**

*Semmelkren, Kartoffelschmarrn, Apfeln* ..... € 18,80

**Wiener Schnitzel vom Schwein** ..... € 12,80

**Wiener Schnitzel vom Kalb** ..... € 19,80

*Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone*

### **„Tillysburger-Golferschnitzel“**

*Kartoffel-Mayosalat* ..... € 15,80

### **Kalbsrahm Beuschel**

*Sauerrahm, Serviettenknödel*..... € 12,90

## KNACKIGE SALATE

**Blattsalatschüssel** ..... € 3,50

**Caesar Salatschüssel** ..... € 3,50

### **Backhenderl**

*Vogerlsalat, Kernöl, Kartoffelsalat*..... € 12,80

### **Caesar Salat**

*Klassisch* ..... € 8,80

### **Caesar Salat**

*gegrillte Hühnerbrust*..... € 12,60

### **Caesar Salat**

*Gerösteten Eierschwammerl, Speck und Kartoffeln* ..... € 15,80

**Knoblauch-Ciabatta** ..... € 3,50

*Wir sind auch in der ruhigen Zeit des Jahres für Sie da.*

Für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir ein klassisches Ambiente mit bis zu 160 Sitzplätzen.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie gerne mit einem schönen Menü und den besten Weinen Österreichs

Für Ihr persönliches Angebot und Menüvorschläge stehen wir Ihnen jederzeit unter:

Telefon: 07223 828735

E-Mail: [restaurant@gclinz.at](mailto:restaurant@gclinz.at)

gerne zur Verfügung.



## ALLES PASTA

### **Zitronenteigtascherl**

*Jungzwiebel, Räucherlachs, Wasabi-Kaviarschaum* ..... € 11,80 € 16,80

### **Basilikumgnocchi**

*Fenchelsalami, weißer Tomatenschaum, Parmesan* ..... € 11,20 € 15,60

### **Spaghetti**

*Bolognese, Parmesan* ..... € 7,80 € 11,20

## FLEISCH ODER FISCH

### **Krautwickler mit Kalbfleisch**

*Kräuter-Senfsauce, gebackene Kartoffelgnocchi* ..... € 17,80

### **Mühlviertler Rinderfiletsteak**

*Steinpilz a la creme, Tagliatelle* ..... € 28,80

### **Zweierlei Eierschwammerl**

*A la creme & Gulasch, Tagliatelle, Semmelknödel* ..... € 16,80

### **„Toskana-Burger“**

*180g Rindfleisch, Rucola, Parmesan Chips,  
Tomaten, gebratener Pancetta, Chiantisauce, Wedges* ..... € 12,80

### **Gebrautes Reinankenfilet**

*Steinpilz-Risotto, Marillen-Chutney* ..... € 18,80

Lieferanten für die besten Zutaten:



Ozlberger aus Hartkirchen

Fleischhauerei in der 4. Generation mit eigener Schlachtung. Der Betrieb legt großen Wert auf innovative Produkte und hochwertige Waren.

Aus Eferding

**GRABMAYR**

Das Unternehmen ist im Großhandel mit Obst, Gemüse und Südfrüchten tätig. Bei den Kunden ist die Firma Grabmayr für hervorragende Frische und Qualität geschätzt.



**EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN**  
aus Italiens Feinschmeckerküche

Qualitalia bietet ein exklusives Sortiment an hochwertiger italienischer Feinkost an.

Wir beliefern österreichweit Hotellerie, Gastronomie, Cateringunternehmen und Delikatessengeschäfte. Unsere ausschließlich hochwertigen Produkte erhalten wir von speziell ausgewählten Produzenten. Mit eigener Kühllogistik werden diese aus Italien abgeholt und an Sie geliefert.

Die Backmulde – Hofkirchen im Mühlkreis

Tag für Tag, in Handarbeit mit natürlichen Zutaten entsteht hier eine feine Auswahl an Brot, Gebäck und Mehlspeisen







## DAS SÜSSE DANACH

### **Topfenschmarrn**

*Marillen Röster* ..... € 8,40

### **Palatschinken**

*Marillen- oder Preiselbeermarmelade* ..... (je Stück) € 2,90

### **Sorbet Variation**

*Früchte* ..... € 5,20

### **Geeister Marillenknödel**

*Marzipan Schaum, Marillen Salat* ..... € 7,60

## EIS KLASSIKER

**Eiskaffee** ..... € 5,70

**Bananensplit** ..... € 6,20

**Coupe Danmark** ..... € 5,80

**Heiße Liebe** ..... € 6,20

