

Speisen

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit
Frittaten oder **Leberspätzle** oder **Grießnockerl**
€ 5,20

Kaspressknödelsuppe mit Gemüse und Lauchzwiebeln
€ 6,20

Tagessuppe
€ 6,50

Salate und Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit herzhaftem Rucola, Walnusscrumble, Kirschtomaten, Parmesan und Baguette
€ 13,90

Steirischer Backhendlsalat
Bunter Salatteller inkl. Kartoffelsalat mit gebackener Hendlbrust,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 14,80

Großer Salatteller mit Kaspressknödel,
Parmesan und flüssiger Butter
€ 14,80

Salat „Ziege“
Ziegenkäse vom Grill mit Thymianhonig
auf Bulgur und Blattsalat mit Sour Cream
€ 15,80

Gemischter **Beilagen Salatteller**
€ 5,00

Portion Kraut- oder Kartoffelsalat
€ 4,00

Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für Allergene und Intoleranzen fragen Sie bitte unser Personal

08042 / 9727990

Kramerwirt's Spezial

Genuss-Specht

Kleines Steak vom „Salon Beef“ und fein gebratenen Garnelen
an Salatvariation mit Knoblauchdip und Baguette

€ 23,90

Grillteller

Kleines Steak vom „Salon Beef“, Schweinefilet, Putenbrust, Grillwürstl
mit Grillgemüse, Pommes frites, Grillpfirsich und Kräuterbutter

€ 23,90

Bauernschmaus

Schweinebraten, Selchfleisch, Würstl, Sauerkraut und Semmelknödel

€ 16,90

Blutwurstgröstl

mit Sauerkraut und Kartoffelrösti

€ 13,50

Schlutzkrapfen

mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Butter und kleinem Salat

€ 14,90

Hausplatte ab 2 Personen

Schweinefilet, Rinderlende, Grillwürstl, Putensteak
mit Grillgemüse, Grillpfirsich, Pommes frites und Reis **€ 45,00**

Räuberteller € 3,50

jede weitere Person € 19,00

Samstag, Sonntag, Feiertag

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Natursoße, Kartoffelknödel und kleiner Krautsalatgarnitur

€ 15,90

½ Schweinshaxn

mit Natursoße, Kartoffelknödel und kleiner Krautsalatgarnitur

€ 16,50

Portion Bayrische Ente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 21,50

Bayrische Schmankerlplatte ab 2 Personen

Schweinebraten, Schweinshaxn, Ente, Schweinswürstl, Blaukraut, Sauerkraut, Kartoffelknödel und
Semmelknödel **€ 39,90**

Räuberteller € 3,50

jede weitere Person € 16,00

Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für Allergene und Intoleranzen fragen Sie bitte unser Personal

08042 / 9727990

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites, Preiselbeeren und kleinem Salat

€ 16,20

Steirisches Cordon bleu (Speck, Gouda, Zwiebel)

mit Pommes frites, Preiselbeeren und kleinem Salat

€ 18,90

Filetpfandl

Schweinefilet in Schwammerlsoße dazu Spätzle und mit Käse überbacken

€ 19,90

vom Rind

Hausgemachter Sauerbraten

mit Blaukraut und Spätzle

€ 19,90

Hausgemachte Rinderroulade

mit Blaukraut und Meerrettich-Kartoffelpüree

€ 19,90

Österreichisches Rindergulasch

mit Semmelknödel

€ 18,90

Zwiebelrostbraten 180 g

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

€ 23,20

Rinderlende 180 – 200 g

mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti und kleinem Salat

€ 24,50

Zarter Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln

€ 19,90

Cheeseburger

Hackfleisch, Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse, Burgersoße, Salat dazu Pommes frites

€ 15,50

Feuerteufel

Hackfleisch, Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse, Jalapeños, Speck, scharfe Burgersoße, Salat dazu Pommes frites

€ 16,50

Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für Allergene und Intoleranzen fragen Sie bitte unser Personal

08042 / 9727990

vom Geflügel

Kürbiskernschnitzel

gebackene Hendlbrust mit Kartoffelsalat

€ 15,90

Thai-Curry „pikant“

mit typischem Gemüse, Putenstreifen und Duftreis

€ 19,90

Vegetarisch:

Schlutzkrapfen

mit geschäumter Kräuterbutter, Salbei und kleinem Salat

€ 14,90

Cremige Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

€ 13,90

Thai-Curry „pikant“

mit typischem Gemüse und Duftreis (vegan)

€ 14,50

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel

€ 13,90

Fisch

Lachssteak

auf Nudelbeet mit Kürbis- Meerrettichragout

€ 21,20

Zander vom Grill

auf lauwarmen Linsensalat mit Kräuterkartoffeln

€ 21,90

*Gerne bieten wir Ihnen auch **kleinere Portionen** der Speisen an.
Leider ist es nicht bei jedem Gericht möglich!
Diese werden mit € 2,00 **weniger** berechnet!*

Brotzeit alle inkl. Gebäck

zwei Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut
€ 10,90

Wurstsalat mit Essiggurken, Ei, Peperoni und Zwiebeln
€ 9,90

Obazda mit Zwiebeln und Brezn
€ 8,50

ein Paar Wiener Würstl
€ 5,50

zwei Paar Wiener Würstl
€ 7,50

für die Kleinen.

Kinderschnitzel mit Pommes frites
€ 7,50

Spätzle oder Knödel mit Soße oder **Portion Pommes frites**
€ 4,90

Beilagen und Extras:

Extra Beilage	€ 4,90
Portion Pommes frites	€ 4,90
Portion Baguette	€ 3,90
1 Brezn, Kornspitz oder Salzstangerl	€ 2,00

Öffnungszeiten.

Dienstag 17 - 23 Uhr

Mittwoch - Samstag 11 - 23 Uhr

Sonn- und Feiertag 10.30 - 23 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21 Uhr

Montag Ruhetag

Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für Allergene und Intoleranzen fragen Sie bitte unser Personal

08042 / 9727990


Kramerwirt
Catering &
Gastronomie

Dessert:

gebackene **Apfelradl**
mit Zimtzucker und Vanilleeis
€ 7,50

Handgemachter Kaiserschmarrn (ohne Rosinen)
mit Zwetschgenröster
Portion **€ 11,90** Dessertportion **€ 9,90**

Marilleneisknödel
€ 7,90

Schokoladensoufflé
mit flüssigem weißem Kern auf Fruchtjoghurtspiegel
€ 9,90

Kuchen nach Vorrat **€ 3,90**

Apfelstrudel € 6,00

Portion Sahne € 1,50

Bitte fragen Sie auch nach unserer Mövenpick Eis Karte!

Liebe Gäste,
das gesamte Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit bei uns im
Kramerwirt in Arzbach!

Da wir auf frische Produkte sehr viel Wert legen kann es sein, dass Gerichte nicht mehr vorrätig sind.
Wir hoffen auf Ihr Verständnis!

**Hat es Ihnen bei uns gefallen und Sie waren zufrieden?
Dann freuen wir uns über eine positive Bewertung bei GastroTipps oder Google!**

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Christian Wieser & das Team vom Kramerwirt Arzbach

Unsere Gerichte erhalten Sie auch to go

Beilagen Änderung € 1,00

Mitnahmebox € 0,60

Getränk Karte

Alkoholfrei

Adelholzener Mineralquelle	0,50l	0,75l
Mineralquelle still oder classic	€ 4,50	€ 6,50
	0,30l	0,50l
Coca-Cola 1,2, Cola ZERO1,2 (koffeinhaltig)	€ 3,60	
Fanta1,2/Almdudler	€ 3,60	
Zitronenlimo 1,2	€ 3,30	€ 4,20
Cola-Mix (koffeinhaltig) 1,2	€ 3,50	€ 4,50
Tafelwasser	€ 2,80	€ 3,50
Fruchtsaftschorlen	€ 3,60	€ 4,50
Apfel, Maracuja, Apfel-Brombeere, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Holunder		
Fruchtsäfte von der „Firma Wenig“	0,25l	€ 3,50
Skiwasser Himbeere	0,50l	€ 3,00

Warme Getränke „Dallmayr“

Tasse Kaffee, Haferl Kaffee	€ 2,80	€ 3,80
Espresso, Espresso doppio	€ 2,20	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,20	
Latte Macchiato	€ 4,50	
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,50	
Tasse Schokolade	€ 4,20	
Espresso Coretto (Grappa)	€ 5,00	

Wein- und Prosecco-Mischgetränke

Spritz (Proseccoschorle mit Aperol)	€ 7,50	
Hugo (Proseccoschorle mit Holunder)	€ 7,50	
Weißbier Spritz	€ 7,50	
Arzbach Spritz	€ 7,50	
Weinschorle rot oder weiß	0,25l € 5,00	0,50l € 6,50
Prosecco Glas 0,1l	€ 4,90	

Weißwein

Grüner Veltliner	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
Lugana DOC	€ 25,00	€ 6,50 € 8,50

Rotwein

Zweigelt		€ 6,50
Primitivo di Manduria	€ 25,00	€ 8,50

Roséwein

Chiaretto di Bardolino DOC	€ 20,50	€ 7,00
----------------------------	---------	--------

Hopfen und Malz - Gott erhalt's

vom Fass	0,30l	0,50l
Tegernseer Helles	€ 3,50	€ 4,50
Radler (Zitronenlimo/Bier)	€ 3,50	€ 4,50
Tegernseer Dunkel	€ 3,80	€ 4,80
Dunkles Radler	€ 3,80	€ 4,80
Hopf Weißbier hell	€ 3,80	€ 4,80
Russ	€ 3,80	€ 4,80
Weißbier/ Cola		€ 4,80
Flasche		
Tegernseer Leicht		€ 4,80
Tegernseer Pils	€ 4,20	
Alkoholfreies Helles		€ 4,80
Hopf Leichte Weiße		€ 4,80
Hopf Weißbier dunkel		€ 4,80
Hopf Weißbier alkoholfrei		€ 4,80

Schnaps 0,02l

Obstler, Marille, Williams, Enzian, Asbach	€ 3,30
Haselnuss, Hirschkuss, Birndl, Sambucca, Fernet, Baileys, Gin, Havanna, Grappa, etc.	€ 3,50
Ramazzotti, Whiskey, Rüscherl	€ 4,50
Edelbrände	
Himbeere, Grüner Schlierseer, Mirabelle etc.	€ 4,90
Longdrink	€ 6,50

Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für Allergene und Intoleranzen fragen Sie bitte unser Personal

08042 / 9727990