

WIR EMPFEHLEN

HOIS'N
seit 1896
Wirt

Zum Beginn

Glas Hochriegel oder Szigeti Winzersekt „trocken“ ◦	3,90
Glas Prosecco Italiano oder Szigeti Frizzante ◦	3,90
Glas Prosecco Mango, ein fruchtig leichter Aperitif ◦	3,90
Traunstein Sprizz: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Zwetschken-Fruktnektar ◦	4,90
Veneziano: Prosecco Frizzante, Sodawasser und Aperol ◦	4,90
Cynar Soda: feiner Artischockenaperitif	3,90
Campari Soda	3,90
Campari Orange	4,50
Sherry trocken oder medium ◦	3,70
Martini Dry, Rosso oder d'Oro ◦	3,70

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweine- und Kalbfleisch: Fleischhauerei Hermann Gruber, Gmunden

Junglamm: Rupert Beiskammer, Kirchham

Maishendl: aus Österreich

Milch, Käse, Butter, Schlagobers: Gmundner Milch, Molkerei

Eier, Bodenhaltung: Reinhard Altmanninger, Gschwandt
Eierhandel Marco Paul Lohninger, Seewalchen

Erdäpfel: Familie Lackner, Eferding




openHOSTS
junge gastgeber salzkammergut

Unsere fangfrischen Fische

Werden täglich von unseren Hausfischern

"Petri Heil"

Traunseefischerei R. Baldinger, Ohlsdorf und
Hannes Gebetsroither, Gmunden, Altmünster gebracht.

Das aktuelle Angebot richtet sich nach Saison, Schonzeit und „Anglerglück“.
Auf der Tageskarte finden Sie bitte die Auswahl.

Die „Salzkammergut Fischrestaurants“ und „Die Traunseewirte“ empfehlen zu unserm kulinarischem Angebot besonders:

Riesling Steinterrassen ◦
Erzeugerabfüllung für die Salzkammergut Fischrestaurants
Weingut der Stadt Krems, Kremstal
Flasche 0,75 l 21,00 Glas 1/8 l 3,50

Traunseewirte-Wein: Grüner Veltliner ◦
Senftenberger Qualitätswein
Weingut Familie Proidl, Senftenberg, Niederösterreich
Flasche 0,75 l 21,00 Glas 1/8 l 3,50



> Inklusivpreise 2017 in € <
Änderungen und Irrtümer vorbehalten

WIR EMPFEHLEN



Immer wieder gern gegessen

Gegrillte Schnitte von der Stierbeiried mit Kräuterbutter dazu Speckprinzessfisolen und Rösterdäpfel ACEFGHLMNO	17,90
Schweinslendchen - Medaillons gebraten an Gorgonzolarahm mit buntem Gemüse und Mandelkroketten ACEFGHLMNO	14,90
Verschiedene Fleischgustostücke vom Grill als Beilage Pommes Frites und Saisonsalatteller ACEFGHLMNO	12,90
Sautierte Hühnerfilet-Streifen in Brandy-Obersoß mit Dörrzwetschken dazu gebackene Erdäpfelkroketten ACEFGHLMNO	12,50
Wiener Schnitzel aus dem Schweinskaiserteil geschnitten als Beilage Petersilerdäpfel und fein gemischter Salat ACEFGLMN	10,50
Kalbpariser Schnitzel aus dem Pfandl mit Reis, Kartoffel und verschiedenen Salaten ACEFGLMN	17,50
Gebackenes Truthahnfilet-Schnitzel dazu Preiselbeerbirne und Butterreis ACEFGLMN	10,20
„Steirischer Backhendlsalat“ Mischblatt- und Erdäpfelsalat mit gebackenem Maishendlbrüstl und „echtem Steirischem Kürbiskernöl“ ACEFGLMN	10,50

Aus der fleischlosen Küche

Erdäpfel-Getreide-Gemüsebratling mit Sauerrahmsoß und Salat ACEFGLMN	9,90
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei ACEFGHLMNO	9,10
Gebackener Camembert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren ACEFGO	7,70

Für unsere „Junioren“ bis 10 Jahre

„Fred und Barnie“ Kleiner Grillteller mit Pommes Frites und Gemüsegarntur ACEFGHLMNO	7,50
„Wiener Strizzi“ Kleines gebackenes Schweinsschnitzerl mit Pommes Frites ACEFGLM	6,10
„Tintenfisch Kleksi“ Ein Stück Frankfurter gegrillt, mit Pommes Frites und Salat ACEFGLMNO	5,10
„Käpt'n Hook's Goldschatz“ Drei Stück Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat ACDEFGLM	5,10
„Max und Moritz“ Portion Pommes Frites mit Ketchup CEFHLO	3,60
„Häuptling Winnetou“ Indianer mit Schlagobers ACEFGHP	3,10
„Kinderbecher“ Zwei Sorten Eis lustig garniert ACEFGH	3,70
Unser Schlemmermenü für die „Jugend“: Tagessuppe, entweder „Wiener Strizzi“, „Tintenfisch Kleksi“ oder „Käpt'n Hook's Goldschatz“ und ein kleines Junioren – Eis ACDEFGLMNO	9,10



Und für den ganz großen Durst

Kinder- und Jugendgetränk: Schartner Orangensprudel	0,5 l	3,70
---	-------	------

> Inklusivpreise 2017 in € <

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Beispiel Tageskarte

2017

HOIS'N
seit 1896
Wirt

Zur Jause oder als Vorspeise

Rindfleisch kalt in Essig und Öl mit Zwiebel <small>AEFLM</small>	7,10	mit Kürbiskernöl	7,70
Rohschinken mit Oberskren und Melone <small>GLMOP</small>	10,10	als Vorspeise	6,90
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl <small>CEFLO</small>	5,30	mit Kürbiskernöl	5,90
Mozzarella mit Paradeiser, Balsamico und Olivenöl <small>GLMNO</small>			6,80

Aus dem Suppentopf

Gmundner Fischsuppe mit Croutons <small>ABCDEFGLR</small>	3,90
Rindsbouillon mit Frittaten <small>ACEFGL</small> oder Fleischstrudel <small>ACEFGLOP</small>	3,30

Für Sie vorbereitet

Fangfrischer Gebirgssaibling gebraten, dazu Petersilerdäpfel und Saisonsalat <small>ADEFGLMN</small>	17,90
„Hois'n Fischsteller“, Tagesfang gebraten und gebacken, mit Petersilkartoffel, Tartarensöß und gemischter Salat <small>ABCDEFHLMNO</small>	18,20
Gebackene Fischfilets aus heimischen Gewässern mit Soß Tartar und Kartoffel <small>ACDEFHLMNOP</small>	15,50
Gefüllte Rindsrouladen gedünstet in Kapernrahmsöß, dazu Nudeln <small>ACDEFHLMNO</small>	10,90
Schweinsbratli mit Semmelknödel und gemischtem Salat <small>ACEFGLMN</small>	9,10
Traunviertler Bauernschmaus mit warmem Speckkrautsalat und Knödel <small>ACEFGLM</small>	9,90
Kalbsschnitzel natur mit Rahmschwammerlsöß, Reis und gemischtem Salat <small>ACEFGLMN</small>	17,90
Gebackenes Sur-Schweinskotlett mit Erdäpfelsalat <small>ACEFGLMO</small>	9,10
Cordon Bleu von der Putenbrust mit Preiselbeerbirne und Petersilerdäpfel <small>ACEFGLO</small>	11,50
Hausgemachte Hascheeknödel mit warmem Speckkrautsalat <small>ACEFLOP</small>	6,50
Hausgemachte Krautwickler in Speckrahmsöß mit Kartoffelbeilage <small>ACEFGLO</small>	7,50

Beilagenänderung Aufzahlung für Pommes Frites, Rösti, Erdäpfelkroketten ACEFHLMNO 0,70

Süße Sachen

Hois'n Spezialität: Gefüllter Hauspudding auf Waldbeersöß (mit Alkohol) <small>ACEFG</small>	3,70
Haus-Eisbecher mit Früchten und Schlag <small>ACEFGHNO</small>	6,60
Traunsee – Eisschwan: Vanille- und Erdbeereis mit Baiser und Schlagobers <small>CG</small>	4,80
Indianer mit Schlagobers <small>ACGH</small>	3,20
Esterhaszyschnitte <small>ACGH</small>	3,20
Schokolade-Trüffel- <small>ACG</small> oder Himbeer-Nougattorte <small>ACGH</small>	3,20
Malakoff-, Topfen- oder Schokolade-Trüffeltorte <small>ACG</small>	3,20
Palatschinke mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade <small>ACEFG</small> pro Stück	2,70
Eispalatschinke mit Schokoladensoß und Schlagobers <small>ACEFGH</small>	4,60

Ein Glaserl zum Anstoßen ...

WALDBIER Edition 2016: Wacholder Kreativbier, Kiesbye's <small>A</small>	Flasche 0,33 l	3,90
„Traunstein Sprizz“: Prosecco Frizzante, Soda und Zwetschkensaft <small>o</small>		4,90
GRÜNER VELTLINER Traunseewirte-Wein , Familie Proidl, Senftenberg <small>o</small>	1/8 l	3,50
BIENENFRESSER Zweigelt Reserve - Fam. Pitnauer, Göttlesbrunn <small>o</small>	0,75 l	29,40
Hausgemachter ang'setzter Zirbenschnaps	Stampel 2 cl	3,00

WIR EMPFEHLEN



Zur Jaus'n

Kalter gekochter Schinken mit Kren und Butter <small>GLMOP</small>	7,90
Rohschinkenteller mit Zuckermelone und Krenobers <small>GLMOP</small>	10,10
Traunviertler Specksteller <small>GLMOP</small>	7,90
Kaltes Schweinsbrat'l mit Gurkerl <small>GLMOP</small>	6,90
Brettljause nach Art des Hauses <small>GLMOP</small>	7,30
Schinken-, Speck- oder Käsbrot <small>ABCEFGHLMOP</small>	5,40
Appetitbrot garniert <small>ABCEFGHLMOP</small>	5,40
Hausgemachte Sulz mit Zwiebel in Essig und Öl <small>CEFLO</small>	5,30
Essigwurst mit Zwiebel <small>ACEFHLMOP</small>	5,30
Schmalzbrot mit Zwiebelringerl <small>o</small>	2,90
Verschiedenes Spezialgebäck „Resch & Frisch“ <small>ACEFGHNOP</small>	1,30
Semmerl oder Schnitte Hausbrot <small>ACEFGHNOP</small>	1,10
Portion „Steirisches Kürbiskernöl“	0,60



Käse hat immer Saison

Käseauswahl: verschiedene Sorten heimischer Käse mit Butter <small>GO</small>	10,10
Kleine Nachtisch-Käseauswahl <small>GO</small>	7,10
Traunkirchner Käs aus der Gmundner Molkerei mit Butter <small>GO</small>	4,90
„Käsekaiser“ Gmundner Berg mit Butter <small>GO</small>	4,90
Grieskirchner Butterkäs oder Traunsteinkönig mit Butter <small>GO</small>	4,90
Portion Brikäse mit Butter <small>GO</small>	4,90
Österkron-Gorgonzolakäs mit Butter passiert <small>GO</small>	5,10

Einige Kleinigkeiten

Gebratener Schinken mit zwei Eiern <small>CEFGLMOP</small>	6,60
Gebratener Speck mit zwei Eiern <small>CEFGLMOP</small>	6,60
Omelette mit Schinken <small>CEFGLMOP</small>	6,10
Omelette mit Käse oder Champignons <small>CEFGOP</small>	6,10
Drei Rühreier mit Schinken oder Speck <small>CEFGOP</small>	6,10
Schinken-Käse-Toast <small>ACEFGLMOP</small>	4,20
Paar Frankfurter Würstl mit Senf und Brot <small>ACEFGLMOP</small>	4,20
Bunter Salatteller mit Ei <small>ACEFGHLMNO</small>	7,10
Salatteller mit Schinken und Käse <small>ACEFGHLMNOP</small>	8,50
Mischblattsalat mit kurzgebratenen Hühnerbrütlstreifen <small>ACFGHLMNO</small>	9,50
Mischblattsalat mit gebackenen Gemüsenuggets <small>ACEFGHLMNOP</small>	9,50

Allergeninformation

HOIS'n
seit 1896
Wirt

Sehr geehrter, lieber Gast!

Wir Gastronomen und Wirte sind dazu verpflichtet über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können zu informieren.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Laut der EU-Lebensmittelinformationsverordnung sind folgende 14 Allergene anzugeben:

<u>Buchstabencode</u>	<u>Kurzbezeichnung</u>
A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung in unserer Speisekarte erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Hinweis:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihre Familie Rosi, Hans und Johanna Schallmeiner und das gesamte Hois'n-Team