



Hertzlich Willkommen beim „Dresch“

schön dass Sie da sind!

Die Grundvoraussetzung für unsere naturnahe Küche sind einwandfreie Zutaten von zuverlässigen Lieferanten. Aus diesem Grund verarbeiten wir nur Rohstoffe von denen wir genau wissen, dass sie von hochwertiger Qualität sind.

Obst & Gemüse - Fa. Vesenmaier - Mühldorf am Inn

Kartoffeln – Georg Scharnagl - Kirchbichl

Eier – Polzbauer - Erl

Brot - Dorfbäckerei Maier - Erl

Fisch - Fa. Bierbichler - Stephanskirchen

Fleisch, Fisch & weitere Lebensmittel Vonatur – Fa. Transgourmet - Salzburg

Milchprodukte - Plangger – Walchsee und Zillertalmilch

Freitag bis Dienstag von 7:30 bis 23:00 Uhr geöffnet

Küche von 11: 30 bis 14:00 und 18:00 bis 21:00

an Vorstellungstagen in den Festspielhäusern :

Küchenbetrieb 2 h vor Beginn und im Anschluss der Veranstaltung

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Frühstück vom Büffet täglich von 7:30 bis 10:00 – wir bitten um Anmeldung !

Wir wünschen Ihnen eine kleine Auszeit mit Genuss

und

Guten Appetit !

„Keine Liebe ist aufrichtiger,

als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw



Zum Durchstarten

Uhudler Frizzante Weingut Scharl | STMK 0,1l 5,50

Zwetschken-Thymian-Prosecco Prosecco | Zwetschkensaft | Thymiansirup | Soda 0,25l 6,50

Gelber Muskateller - Winzersekt | WG Harkamp | STMK 0,1l 8,50

Apfel-Preiselbeerspritz Apfelperlwein | Preiselbeeren | Soda 0,25l 6,50

Pfirsich-Aroniaspritz alkoholfrei 0,25l 5,90

Wildshuter G'mahde Wies'n- naturtrübes Kräuterbier vom Stiegl 1/8l 2,90

Ein Gläschen in Ehren, ...

2017 Chardonnay – WG Salzl | BGL 4,00

2017 Weißburgunder – WG Tschermonegg | STMK 4,50

2015 Pinot Gris Reserve im Holzfaß gelagert – WG Umathum | BGL 6,00

2017 Riesling ‚Konglomerat‘ – WG Buchegger | NÖ 4,00

2017 Rotgipfler – WG Johanneshof-Reinisch | NÖ 4,00

2017 Lugana – WG Citari | Gardasee 5,20

2017 Rosé ‚Hasen‘ – WG Pfaffl | NÖ 4,00

2015 Pinot Noir – WG Stadler | BGL 5,40

2015 Cuvee Classic ZW | CS | BF – WG Salzl | BGL 4,00

2017 Negroamaro – WG Salice | Salentino | Apulien 5,20

2016 Black Betty Rathay | Rösler – WG Landauer-Gisperg | NÖ 5,40



Glück zum Löffeln

Manche streicheln sanft unseren Gaumen, andere regen uns kräftig an.
Und alle sind mit Liebe gekocht, um uns wohlig-warm zu verwöhnen.

Kräftige Rinderbouillon

gebackenes Kalbsleberknödel
5,90

Sellerie-Apfelsuppe

Frittelli | Apfelchips
6,90

Vorspeisen feine Seelenstreicher

Ein ganzes Kapitel voll mit kleinen Verführern, die den Gaumen kitzeln und uns zum Lächeln bringen.

Brotkörperl & hausgemachte Aufstriche

6,50

Kalbtafelspitzsülze

Pflücksalat | Kürbiskerndressing | Zwiebel-Heidelbeermarmelade
14,50

Carpaccio vom Rinderfilet

gegrillte Schwammerl | Kräuterpesto | Pflücksalat | frisch gehobelter Parmesan
14,90

Lauwarmer Ziegenkäse

Rote-Rüben-Carpaccio | Pflücksalat | Trüffelhonig
13,90



Knackiges gegen den Blues

Ein ganzer Regenbogen an Salatsorten auf dem Teller bereitet dem Stimmungsgrau ein schnelles Ende.
Dazu Handfestes das Körper und Seele zusammenhält.

Gemischter Salat

mit Hausdressing und Kerndln
5,90

Knackige Blattsalate

mit steirischem Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
5,90

Steirischer Backhendlsalat

bunte Blattsalate | gebackenes steirisches Landhendlfilet
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
14,90

Fischschlemmersalat

bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce
18,90

Zu unseren Salatkreationen empfehlen wir

Pizzabrot mit Rosmarin & Knoblauchöl oder mit Tomatensoße & Knoblauch 4,50
Hausgemachtes Knoblauchbrot 3,50



Fisch

Klare Gebirgsbäche, ruhende Seen, was will man mehr....

Filet vom Tiroler Bachsaibling

Kürbispüree | Gemüse | Rieslingschaum

24,50

Flusskrebse & Riesengarnelen

Safran-Risotto | Gemüse | Rieslingschaum

25,90

Die Satt- und Glücklichmacher

Ein großer Teller fluffige Knödel oder Gnocchi: Wer denkt bei „Wohlfühlessen“ nicht sofort an diese Lieblingsgerichte? Hier spenden Kohlenhydrate reichlich Energie und gute Laune!

Knödel-Tris

Spinatknödel | gebackenes Kasnockerl | Schlutzkrapfen | braune Butter | gehobelter Parmesan

15,50

Gnocchi von der violetten Trüffelkartoffel

Rosenkohl | Kirschtomaten | rote Zwiebeln

frisch gehobelter Parmesan

16,50



Fleisch

Perfekt für die Zeiten, in denen wir irgendwie nicht in die Gänge kommen. Wie gut, dass die fehlende Energie nicht erst beim Essen wiederkehrt! Schon das Schnuppern der würzigen Düfte aus Pfanne, Topf und Ofen belebt ungemein: „Wann gibt's endlich was zu essen?“

Zwiebelrostbraten

vom österreichischen Premiumrind
knusprige Röstzwiebeln | Speck-Zuckerschoten | hausgemachte Polenta-Nockerl
21,90

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
vom Schweinerücken 13,90
vom Tiroler Milchkalbsrücken 22,90

Lammkronen

Trüffelpolenta | Gemüse | Rotweinsauce
26,90

Gegrillte Kalbsleber

Bratkartoffeln | gebratene Speckscheiben | karamellierte Äpfel | Preiselbeersauce
21,50

Mixed Grill

saftiges Rückensteak vom Premium-Rind | Hähnchenfilet
knusprige Pommes frites | mediterranes Grillgemüse
19,80



Knuspriges aus dem Holzofen

Der Duft von warmen Hefeteig verbreitet wohlige Vorfreude

Pizzen mit Tomaten und Mozzarella

Pizza Regina Schinken | Champignons 10,50

Pizza Salami oder **Pizza Prosciutto** 9,50

Pizza Diavolo Salami | Pfefferoni | Oliven 10,90

Pizza Venezia Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 12,90

Pizza Tirol Speck | Eier | Zwiebeln 11,50

Pizza Tonno Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 11,50

Pizza Dresch Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebel 12,90

Pizza Capriciosa Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 12,50

Pizza Quattro Stagioni Schinken | Champignons | Artischocken | Pfefferoni | Oliven 12,90

Pizza Romeo Salami | Speck | Pfefferoni | Zwiebeln 11,90

Pizza Ortolana mit frischem Gemüse 11,50

Pizza Crudo Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 13,90

Pizza Calzone gefüllt mit Schinken | Champignons 10,90

Bauernpizza gefüllt mit Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 12,90

Pizza dell'Alpe Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 13,90

Pizza Americana Salami | Mais | Zwiebeln 10,90

Pizza Sicilia scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 12,90

Pizzen ohne Mozzarella

Pizza Bruschetta Rucola | Knoblauch | frische Tomaten | Parmesan 10,50

Pizza Athene Gyrosfleisch | Zwiebeln | Tzatziki | Rucola 13,90

Alle Pizzen auch mit Dinkelteig möglich + 1,00 €



Desserts & Kuchen: süße Glücksbringer

Einfach auf der Zunge zergehen lassen und fürs Erste alle Sorgen vergessen.
Morgen ist auch noch ein Tag.

Nougatknödel

Zwetschkenröster | hausgemachtes Zimteis
9,50

Mousse Variation

von Zartbitterschokolade | weißer Schokolade | Orangenschokolade
9,90

Eispalatschinken

mit Vanilleeis | Mandeln | Schokoladensoße
8,50

Diplomatico Rum 12y & Praline 6,50

Bombardino & 1 Kugel Vanilleeis 6,50

Dessertvariation

von Allem a ‚bissertl‘ was
14,90

Außerdem empfehlen wir unser hausgemachtes Eis aus Tiroler Heumilch in tollen Variationen
hausgemachte Kuchen & Torten 3,50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel 4,50
mit Vanilleeis 5,90

1 Glas 6cl **Beerenauslese vom Sauvignon Blanc** - Weingut Tschida | BGL 6,00

1 Glas 6cl **Rosenmuskateller** – Weingut Kracher | BGL 7,00



Durstlöscher

Coca-Cola, Fanta Spezi 0,3 l	3,00
Coca-Cola, Fanta Spezi 0,5 l	4,20
Almdudler 0,33 l	3,50
Thomas Henry - Bitter Lemon Tonic Water 0,2 l	3,50
Gespritzter Johannisbeersaft Apfelsaft naturtrüb Orangensaft 0,5 l	3,80
Gespritzter Hollersaft verschiedene Säfte nach Angebot 0,5 l	3,80
Gespritzte Säfte 0,3 l	3,00
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 l	5,20
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,3 l	2,60

Hopfen & Malz – Gott erhalt's

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Hausbier – König Ludwig Hell- Hausabfüllung	2,70	3,00	3,60
König Ludwig Schloss-Keller naturtrüb			3,80
König Ludwig dunkles Bier		3,50	
Stiegl Pils vom Fass	2,90	3,20	3,80
Stiegl Freibier – alkoholfrei			3,60
Stiegl Radler – süß sauer		3,00	3,60
Warsteiner Pils alkoholfrei		3,50	
König Ludwig Weißbier vom Fass		3,00	3,90
König Ludwig Weißbier leichte Weiße			3,90
König Ludwig Weißbier alkoholfrei			3,90

Muntermacher

Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	4,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,10
Tasse Kaffee – koffeinfrei	2,60
Tasse Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	3,90
Haferl heiße Milch-Schokolade	4,20



Allergenkezeichnung

Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse, die allergische Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten auslösen können

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte (Nüsse)
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

Gerne informiert Sie unser geschultes Personal über diverse Inhaltsstoffe.