



*Herzlich Willkommen beim „Dreesch“*

schön dass Sie da sind!

Die Grundvoraussetzung für unsere naturnahe Küche sind einwandfreie Zutaten von zuverlässigen Lieferanten. Aus diesem Grund verarbeiten wir nur Rohstoffe die ausschließlich von hochwertiger Qualität sind.

**Obst & Gemüse** - Fa. Vesenmaier | Mühldorf am Inn

**Kartoffeln** – Georg Scharnagl | Kirchbichl

**Eier** – Polzbauer | Erl

**Brot** - Dorfbäckerei Maier | Erl und Eigenproduktion

**Fisch** - Fa. Bierbichler | Stephanskirchen

**Fleisch, Fisch & weitere Lebensmittel VoNatur** – Fa. Transgourmet | Salzburg

**Milchprodukte** - Plangger | Walchsee und Zillertalmilch

*Unsere Öffnungszeiten*

Freitag bis Dienstag von **7:30 bis 23:00 Uhr** geöffnet  
Küche von **11:30 bis 14:00 Uhr** und **18:00 bis 21:00 Uhr**

**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

Cremant de Loire | Frankreich 0,1l | 7,50

Erdbeer - Rhabarberbowle | Prosecco | Rhabarbersaft | Erdbeeren | Soda 0,25l | 7,90

Rosato Duo | Ramazotti Rosato | Granatapfelsirup | Soda 0,25l | 7,50

Uhudler-Spritz | Uhudler | Hollersirup | Soda 0,25l | 6,50

Veilchenspritzer | Weißwein | Veilchensirup | Soda 0,25l | 5,90

Martini Rosso & Tonic | 0,25l | 6,90

hausgemachte Kräuterlimo | alkoholfrei 0,25l | 4,50

Crodino Spritz | alkoholfrei 0,25l | 4,50

Oberaudorfer Goldbräu | 1/8l | 3,20

## Ein Gläschen in Ehren, ...

2017 Chardonnay ‚der Praktikant‘ – WG Polak | NÖ 5,70

2017 Sauvignon Blanc – WG Glatzer | NÖ 4,50

2018 Scheurebe ‚Sämling 88‘ – WG Scharl | STMK 4,00

2016 Riesling ‚Wahre Werte‘ – WG Weixelbaum | NÖ 5,90

2018 Gemischter Satz GV | MT | GM – WG Mantler | NÖ 3,70

2017 Gewürztraminer – WG Winkler Hermaden | STMK 6,20

2017 Kalmuck ‚Pink‘ Rosé – WG Gritsch | NÖ 4,50

2017 Blaufränkisch Gold Reserve – WG Kirnbauer | BGL 7,50

2016 St. Laurent – WG Gesellmann | BGL 4,90

2016 Cuvee Classic ZW | CS | BF – WG Salzl | BGL 4,20

2013 Montepulciano d`Abruzzo – WG di Camillo 5,50



## 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.

### Zweiknödelsuppe

Rindssuppe  
Leberknödel | Grießnockerl | Gemüsejulienne  
6,20

### Bärlauchcremesuppe

Spargelravioli  
7,20

## Vorspeisen feine Seelenstreichler

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

### Brotkörberl & hausgemachte Aufstriche

6,70

### Tomatenvariation & Burrata

Waldviertlerschinken | Pinienkerne  
13,90

### Carpaccio vom Rinderfilet

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

### Bärlauchtarte

Gebeizte Lachsvariation | Kräutersalat  
14,50



## 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 ‚Kerndl‘  
6,50

### Knackige Blattsalate

mit steirischem Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne  
6,50

### Steirischer Backhendlsalat

bunte Blattsalate | gebackenes steirisches Landhendlfilet  
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne  
15,80

### Fischschlemmersalat

bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet  
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce  
19,20

### Sommerlicher Hirtensalat

Blattsalate | Kräuter | Weizer Schafsfrischkäse | Erdbeeren | Nüsse  
Apfelessigdressing  
14,50

Zu unseren Salatkreationen empfehlen wir

Pizzabrot mit Rosmarin & Knoblauchöl 4,50

Hausgemachtes Knoblauchstangerl 3,50

Trüffel – Käse Pizzabrot 6,50



## Fisch

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

### Steak vom Alpenlachs

Spargelrisotto | Gemüse | Rieslingschaum  
25,50

### Wolfsbarschfilet

Fregola Sarda | Carbonarasauce | Senfkohl  
22,90

## Die Satt- und Glücklichermacher

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

### Getrübte Almknudeln aus dem Käselai

hausgemachte Tagliatelle | Schwammerl | rote Zwiebeln | Tomaten | Sommertrüffel  
18,90

### gebratener Ziegenkäse

lauwarmer Spargel-Bärlauchsalat | Kirschtomaten | Orangenchutney | Pflücksalat  
17,50



## 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 | Trüffelpolenta  
21,90

### Surf & Turf

Rinderfilet | Garnele | frischer Spargel | Morchelsauce | neue Kartoffeln  
35,90

### Gegrillte Kalbsleber

Bratkartoffeln | gebratene Speckscheiben  
karamellisierte Äpfel | Preiselbeersauce  
21,90

### Mixed Grill

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

### Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren  
vom Schweinerücken 13,90  
vom Tiroler Milchkalbsrücken 23,90



## 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...

### Erdbeertiramisu

fein garniert  
7,90

### Kokos-Mango-Parfait & Schokomousse

Zartbitterschokoladenmousse | Früchte  
9,90

### Geschmorter Rhabarber & Schokoladensouffle

Blutorangensorbet  
9,90

### Schwarzwäldertrifle

Kirschen | Mascarponecreme | Butterkeks | Schokosplitter  
7,90

Diplomatico Rum | 2y & Praline 6,90

Bombardino Eierlikör & 1 Kugel Vanilleeis 6,90

Außerdem empfehlen wir unser hausgemachtes Eis aus Tiroler Heumilch in tollen Variationen  
hausgemachte Kuchen & Torten 3,50  
Apfelstrudel oder Topfenstrudel 4,50  
mit Vanilleeis 6,50

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	3,20
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   Rhabarber 0,5 l	3,80
Gespritzter Hollersaft   verschiedene Säfte nach Angebot 0,5 l	3,80
Gespritzte Säfte 0,3 l	3,20
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	3,20	3,70
König Ludwig Schloss-Keller naturtrüb			3,90
König Ludwig dunkles Bier		3,50	
Stiegl Pils vom Fass	3,00	3,40	3,90
Stiegl Freibier – alkoholfrei			3,70
Stiegl Radler – süß   sauer		3,20	3,70
Warsteiner Pils alkoholfrei		3,50	
König Ludwig Weißbier vom Fass		3,30	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	4,20
Haferl heiße Milch-Schokolade	4,20



## Allergenkennzeichnung

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.