



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

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

(außer an Feiertagen und Vorstellungstagen in den Festspielhäusern)

Frühstück vom Büffet täglich von 7:30 bis 10:00 – nur auf 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 I STMK 0,1l 5,50

Rosemarie Rosesekt I Rosmarinsirup I Soda 6,20

Chardonnay Sommerspritz Chardonnay I Soda I Eis I Zitrone 0,3 l 4,50

Martini Bianco 5 cl 4,50

Mango-Maracujaspritz Prosecco I Lillet I Mango I Maracuja 0,25 l 6,90

hausgemachte Kräuterlimo alkoholfrei 0,3 l 4,20

G'mahde Wies'n Stiegl Monatsbier vom Biergut Wildshut 1/8l 2,90

Ein Gläschen in Ehren, ...

2017 Gelber Muskateller – WG Allacher I BGL 4,00

2017 Torrontes – WG Bodega Norton I Argentinien 3,70

2017 Sauvignon blanc – WG Glatzer I NÖ 4,50

2017 Pinot Blanc „Steinfeder“ – WG Thaller I STM 4,00

2017 Chardonnay – WG Tormaresca Ampulien 4,00

2017 Lugana – WG Citarir I Gardasee 5,20

2016 Rosè – WG Pfaffl I NÖ 4,00

2015 Syreeh – WG Reeh I BGL 4,50

2012 Pinot Noir – WG Schloss Halbturn I BGL 5,50

2015 Cuvée Neprica NM I PT I CS – WG Tormaresca I Apulien 4,50

2015 Cuvée Göttelsbrunn ZW I BF I SL – WG Glatzer I NÖ 4,50

Preise in € und pro 1/8 l



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

mit hausgemachtem Kalbsleberknöderl | Gemüsejulienne
5,90

Getrübete Kartoffel-Lauchsuppe

gebeitzter Lachs | Kaviar
7,50

Vorspeisen feine Seelenstreicher

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

Brotkörberl & hausgemachte Aufstriche

5,90

Kalbtafelspitzsulzerl

rote Zwiebelmarmelade | Pflücksalat | Kernöldressing
12,90

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Lauwarmer Ziegenkäse

Avocado | Mango | Kräutersalat | Trüffelhonig
13,50



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 Kerndln
5,90

Knackige Blattsalate

mit steirischem Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
5,90

Stracciata di Manzo

gegrillte Scheiben vom Rinderfilet | Rucola | Radicchio
Eierschwammerl | Parmesan
21,90

Steirischer Backhendlsalat

bunte Blattsalate | gebackenes steirisches Landhendlfilet
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
14,50

Fischschlemmersalat

bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce
17,50

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

frische Pfifferlinge | Speck | Rosmarinkartoffeln | Rieslingschaum
23,90

Zanderfilet vom Grill

Risotto vom schwarzen Piemont Reis | Gemüsebouquet | Rieslingschaum
23,90

Die Satt- und Glücklichmacher

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

Eierschwammerl und Steinpilze in Rahm

Spinat-Kaschnödel | Waldpreiselbeeren | Sommertrüffel
17,90

Knödel Tris

gebackenes Kasnockerl | Spinatknödel | Schnittlauch-Ricotta Tascherl | braune Butter
frisch gehobelter Parmesan
13,90



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
19,50

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
vom Schweinerücken 13,90
vom Tiroler Milchkalbsrücken 21,90

Knusprige Entenbrust

Orangen-Fenchelgemüse | Walnuss-Kräutertaler | Rotweinsoupe
23,90

Rückensteak vom Black Angus

Rosmarinkartoffel | Gemüsebouquet | Rotweinsoupe
26,90

Gegrillte Kalbsleber

Bratkartoffeln | gebratene Speckscheiben | karamellierte Äpfel | Preiselbeersauce
19,80

Mixed Grill

saftiges Rückensteak vom Premium-Rind | Hühnchenfilet
knusprige Pommes frites | mediterranes Grillgemüse
18,90



Knuspriges aus dem Holzofen

Der Duft von warmen Hefeteig verbreitet wohlige Vorfreude

Pizzen mit Tomaten und Mozzarella

Pizza Regina Schinken | Champignons 9,50

Pizza Salami oder **Pizza Prosciutto** 9,00

Pizza Diavolo Salami | Pfefferoni | Oliven 10,20

Pizza Venezia Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 11,00

Pizza Tirol Speck | Eier | Zwiebeln 10,50

Pizza Tonno Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 9,90

Pizza Beim Dresch mit Allem 11,00

Pizza Capriciosa Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 10,50

Pizza Quattro Stagioni Schinken | Champignons | Artischocken | Pfefferoni | Oliven 11,90

Pizza Romeo Salami | Speck | Pfefferoni | Zwiebeln 10,50

Pizza Ortolana mit frischem Gemüse 9,90

Pizza Crudo Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 12,90

Pizza Calzone gefüllt mit Schinken | Champignons 10,50

Bauernpizza gefüllt mit Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 10,90

Pizza dell'Alpe Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 12,50

Pizza Americana Salami | Mais | Zwiebeln 10,50

Pizza Sicilia scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 11,90

Pizzen ohne Mozzarella

Pizza Bruschetta Rucola | Knoblauch | frische Tomaten | Parmesan 9,50

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

Erdbeer-Minzsalat | hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis
9,50

Mousse Variation

von Zartbitterschokolade | weißer Schokolade | Orangenschokolade
9,90

Eispalatschinken

mit Vanilleeis | Mandeln | Schokoladensoße
7,50

Marillentarte

hausgemachtes Buttermilcheis
10,90

Dessertvariation

von Allem a bissel was.
13,90

Kleines Käsedessert

Tiroler Bio-Käsespezialitäten | Honignüsse
10,50

Diplomatico Rum 12y & Praline 5,90

Außerdem empfehlen wir unser hausgemachtes Heumilch-Eis in tollen Variationen
hausgemachte Kuchen & Torten aus Dinkelmehl
Apfelstrudel oder Topfenstrudel

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	3,90
Almdudler 0,33 l	3,50
Thomas Henry - Bitter Lemon Tonic Water 0,2 l	3,00
Gespritzter Johannisbeersaft Apfelsaft naturtrüb Orangensaft 0,5 l	3,50
Gespritzter Hollersaft verschiedene Säfte nach Angebot 0,5 l	3,50
Gespritzte Säfte 0,3 l	3,00
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 l	5,00
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,3 l	2,50

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			3,60
Stiegl Pils vom Fass	2,90	3,20	3,80
Stiegl Freibier – alkoholfrei			3,60
Stiegl Radler – süß sauer		3,00	3,60
König Ludwig Weißbier vom Fass		3,00	3,80
König Ludwig Weißbier dunkel leichte Weiße			3,80
König Ludwig Weißbier alkoholfrei			3,80

Muntermacher

Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	4,50
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,10
Tasse Kaffee – koffeinfrei	2,50
Tasse Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,10
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	3,80
Haferl heiße Schokolade	3,80



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.