



***Herzlich Willkommen im
„Gasthof Haslinger“
Familie Steinkellner***

*Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind
und wir die Gelegenheit haben,
Sie kulinarisch zu verwöhnen.*

*Wir wünschen allen einen schönen Aufenthalt und
guten Appetit !*

*Ihre Wirtsleute Marlies und Fritz
und das Haslinger Team*

***Die Suppe des Lebens braucht nur
wenige Zutaten,
ein Schuss Humor, ein Schuss Liebe
und ein Schuss Zufriedenheit.***

***Kräftige Rindsuppe
mit Leberknödel (ACFL)
oder
Frittaten (ACGL)***



Für Vegetarier & Salatliebhaber

Fitnesssalat * (CMO)

gebratene Putenstreifen auf gemischtem Salat

Steirischer Backhendlsalat * (ADGLMO)

*gebackene Hühnerfiletstreifen
auf Kartoffel- und Blattsalat
mit Kernöl*

Hausgemachte Gemüselaibchen * (ACGL)

mit Kartoffeln und Sauerrahmdip

Vegetarische Gemüsepfanne (CL)

mit Kartoffeln und Spiegelei

Salatteller (GLMO)

Salatteller groß (GLMO)

Semmerl (AGF)

Salzgebäck (AGF)

Knoblauchstangerl (AGF)



**„Das Kochen ist ein wenig wie Kino.
Was zählt, ist das Gefühl.“**

Wiener Schnitzel (ACG) vom Schwein *
oder von der Pute *
mit Reis und Petersilkkartoffeln

Cordon bleu vom Schwein (ACG)
oder von der Pute
mit Reis und Petersilkkartoffeln

Grillteller * (GLM)
(Schweinerücken, Beiried, Putenbrust)
mit Gemüse, Speck, Pommes und Kräuterbutter

Gegrilltes Schweinefilet (AGLO)
auf Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse

„Unsere Gerichte sind von unserem Küchenteam sorgfältig
komponiert, um ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zu bieten.
Wir bitten daher um Ihr Verständnis,
dass Beilagenänderungen nur eingeschränkt möglich sind.“

Alle Speisen, die mit einem * gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen gerne auch
als kleinere Portion an und verrechnen dafür um € 2,- weniger.



***„Der Fisch schwimmt
in seinem Leben drei Mal:
im Wasser, im Schmalz und im Wein.“***

Zanderfilet (ADGM)
***gebraten in Knoblauch- Kräuterbutter
mit Kartoffeln und Röstgemüse***

***Zeit zum Essen, das ist klar,
sind ja alle längst schon da
lecker duftet's weit und breit,
jetzt ist's endlich Essenszeit!***

Kinderschnitzerl
***vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes*** (ACFG)

Portion Pommes

Alles nimmt ein gutes Ende für den, der warten kann.

Leo (Lew) Nikolajewitsch Graf Tolstoi

*Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten, könnte es einmal zu längeren
Wartezeiten kommen.*

Sie werden dafür mit Qualität und Frische belohnt.

*Sollten Sie an diversen Allergien oder an einer Lebensmittel Unverträglichkeit
leiden, so wenden Sie sich bitte an den Chef. Wir sind überzeugt, dass wir, so wie
in den vergangenen Jahren eine Möglichkeit finden, Ihnen Speisen zuzubereiten
die nicht Ihre Gesundheit gefährden, sondern Ihren Gaumen erfreuen.*

Wir wünschen allen Gästen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!



***"Desserts sind die süßen Erinnerungen,
die wir uns selbst gönnen."***

Hausgemachte Topfennockerl (GO)
auf Erdbeerspiegel
mit Schlagobers

Tonkabohnen Stracciatella Parfait (CGO)
auf Waldbeerenragout

Eismohr (ACFGH)
kleiner Schoko-Nusskuchen mit
Vanilleeis und Schokosauce

Schokosouffle (ACFGH)
mit Sahnehäubchen

Eispalatschinke mit Schokosauce (ACG)

2 Stück Marillenpalatschinken (ACG)

Heiße Liebe (G)
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Cup Dänemark (G)
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers

Eiskaffee (G)

Affogato (G)



*Wir sind bemüht, frische Lebensmittel
die vorwiegend aus unserer schönen Region Oberösterreich kommen, sorgfältig
zu verarbeiten.*

*Es handelt sich dabei um Qualitätsprodukte
von unseren regionalen Lieferanten und Landwirten.
Gerne stellen wir Ihnen diese vor:*

Rapsöl - Mühl4telöl

Ölmühle Mauthausen



***Fleisch und Wurstwaren:
Fleischerei Pilshofer - Münzbach***

***Geflügel und Fisch: Firma Kröswang,
Unser Hühner- und Putenfleisch kommt ausschließlich aus heimischer***

Landwirtschaft und ist mit dem



ausgezeichnet.

Obst und Gemüse: Firma Schoberleitner - Eferding

Kartoffeln: Familie Grassinger - Zwettl (NÖ)

Freilandeier: Familie Bruckner Pregarten

***Brot und Backwaren: Bäckerei Kepplinger (Klausmühle)
Und Bäckerei Tauber - Pregarten***

***Bei unseren Milchprodukten
verwenden wir ausschließlich Waren mit dem AMA Gütesiegel***

Wildfleisch beziehen wir hauptsächlich aus der Region

Most: Familie Schützeneder (vlg. Angerer) aus Wartberg