



Lieber Gast !

Mit der Vergabe der AMA-Lizenznummer verpflichten wir uns, Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen und deren Lieferanten zu beziehen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen unsere Lieferanten bekanntgeben:

*Eier – ausschließlich von Hühnern aus Bodenhaltung,
Adambauer in Abersee*

Schafkäse – vom Stoffbauer in Abersee

Brot – Brot und Gebäck von Resch u. Frisch

*Milch und Käse – Hofmolkerei Stauffer
– Biokäserei Höflmaier*

Erdäpfel – Landwirt Alfons Mair, Bad Wimsbach

Obst u- Gemüse – Gemüsehandel Eller, Ebensee

Fleisch und Wurst – Fleischerei Fritz Alscher

Fleischhauerei Engljähringer, Strobl

Fa. Pfeifer – österreichisches Premium-Rind

Forellen – Fischerei Unger, Laakirchen

Steirisches Kernöl und Kürbiskerne – Moser, Südsteiermark

Mohnöl – Waldviertler Mohnhof, Ottenschlag

Wild u. Wildgeflügel – Zöls, Ried i. Innkreis

Edelbrände – „Primushäusl“, Fam. Rieger in Abersee

Most – vom Stockingergut

Grüner Veltliner und Zweigelt – Fam. Wenzina, Großriedenthal

*Angenehme Stunden in unserem „Weberhäusl“
und viel Vergnügen beim „Nicht Widerstehen-können“
wünschen Ihnen Fam. Wolfsgruber samt Mitarbeiter!*

Unsere Supp'n

Frittatensuppe € 2,90

Salzburger-Leberknödlsuppe

Rindsbouillon mit gebackenem Leberknödel € 2,90

Kaspreß'knödlsuppe Rindsuppe mit gebackenem Semmel-Käseknödl

€ 3,20

Sellerie-Topfencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln € 3,50

Gulaschsuppe mit Brot od. Gebäck € 3,90

Guat und g'sund:

Kleine Salatschüssel € 3,60

** Bunte Salatschüssel mit Schinken und Ei*

verschiedene Salate mit Joghurtdressing, gekochtem Schinken und Ei

€ 8,30

** Fitnessalat*

Salatvariation mit gegrillten Putenfiletstreifen und Cocktailsauce

€ 8,90

** Steirischer Backhendlsalat*

verschiedene Blattsalate in Kernöldressing, dazu gebackene

Hühnerbrustspitzen, Paradeiser, Kürbiskerne und frische Kräuter € 9,30

** Blattsalat mit lauwarmen Schafskäse vom „Stoff-Bauer in Abersee“*

im Speckmantel mit Basilikum-Mohnöl, Paradeiser und frischen Kräutern

€ 9,80

** Sommersalat: bunter Salatteller in Rotwein-Kernöldressing mit*

Zwiebeln und Aberseer Schafskäse vom „Stoff-Bauer“ € 10,50

Aus unserer Bauernkuch'l

- * *Selchspeckknödel Semmelknödel mit Geselchtem, dazu
Bratensaft und Sauerkraut € 8,20*
- * *Pinzgauer Kasspatz'n hausgemachte Nockerl mit Zwiebeln und
Pinzgauer Bierkäse gebraten, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
€ 8,90*
- * *„Bauernpfandl“ Gröst'l aus Semmelknödel, Nudeln und Erdäpfeln,
mit Zwiebeln, Bratenfleisch und Wurst, dazu grüner Salat € 9,20*

Salzkammergutschnitzel

*Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Käse und Dörrzwetschen,
dazu Petersilienerdäpfel € 12,90*

*Hausgemachte Blutwurst gebraten, mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn
€ 9,20*

*Zwiebelrostbraten Rostbraten in Natursauce mit Zwiebeln gedünstet, dazu
Petersilienerdäpfel € 12,90*

* *Wiener Saftgulasch Rindsgulasch mit einer Beilage nach Wahl € 8,90*

* *Wiener Kalbsbeuschl mit Semmelknödl € 7,90*

ohne Fleisch geht's á

*Eiernockerl hausgemachte Nockerl mit Ei und Zwiebeln, dazu
Salat vom Buffet € 8,90*

Spiegelei, Mischgemüse und Erdäpfelschmarrn € 7,90

* *Gerösteter Semmelknödel mit Zwiebeln und Ei, dazu
Blattsalat mit Kernöl € 8,90*

Typisch Österreich

Forelle " Müllerin - Art " gebraten, mit Petersilienerdäpfel € 13,50

** Cordon bleu: Schnitzel vom Schwein oder Pute, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 11,90*

** Wiener Schnitzl vom Schwein oder Pute mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 9,80*

Rahmschnitzel von der Karreerose in Natursauce mit Erdäpfelschmarrn € 12,90

Vom Grill :

„Weberhäusl-Platte“ Grillallerlei für 2 Personen, Wiener Schnitzl vom Schwein, Putenfilet und Angusbeiried vom Grill mit Reis, Buttergemüse, Pommes frites, Erdäpfelkroketten und flambiertem Obst € 29,90

Rumpsteak: Beiriedschnitte vom Grill mit Buttergemüse, Erdäpfelkroketten und Kräuterbutter € 16,20

** Grillspieß Schweine- und Rindfleisch vom Grill mit gegrilltem Obst, Zwiebel, Paprika und Paradeiser, dazu Pommes frites und Salatgarniture € 12,90*

** Holzhackersteak, Schweinsschopf vom Grill mit Paprika, Pfefferoni, Zwiebel und Speck in Knoblauchbutter gedünstet, dazu Braterdäpfel € 12,10*

** Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter, Cocktailsauce und Braterdäpfel € 11,40*

** Putenfilet vom Grill mit Mischgemüse, gebratenem Obst und Butterreis € 12,50*

Seehechtfilet vom Grill: mit Knoblauch gebraten, dazu Petersilienerdäpfel € 12,80

1/2 Grillhuhn mit Pommes frites (40 min Zubereitungszeit), gerne auch auf Vorbestellung! € 10,90

Cevapcici mit Pommes frites und Salatgarniture € 9,20

Vom Wild :

Unser spezieller Tip:

*Cordon bleu vom Hirschschlögl im Walnußmantel,
gefüllt mit Rohschinken und Aberseer-Schafkäse, dazu Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren € 16,50*

Wildschweinbraten mit Semmelknödl und Blaukraut € 15,40

Rehbraten mit breiten Nudeln, Williamsbirne und Preiselbeeren € 15,90

Hirschbraten mit Mandelbällchen und Preiselbeergarniture € 14,80

*Gamsbraten: in Natursauce mit Kartoffelkroketten und
Preiselbeerobers € 16,90*

Wildererpfandl: Hirschragout mit Nudeln und Preiselbeergarniture € 12,50

Für unsere Kloan'

1 Stk. Palatschinke mit Marmelade od. Schokosauce € 2,10

Kinder-Schnitzerl mit Pommes frites, kl. Salat € 6,80

Grillwürstl mit Pommes frites und kl. Salatgarnierung € 4,90

Pute geb. od. vom Grill, mit Reis u. Gemüse € 6,90

Fischstäbchen mit Reis und Erdäpfelsalat € 5,90

Knödl, Nudeln od. Reis mit Sauce € 3,50

** kleinere Portionen für den kleinen Hunger!
berechnet werden – € 1,50 des Normalpreises!*

Wos Süßes g'hert á dazua

**Kaiserschmarrn mit gem. Kompott € 7,90*

3 Stück Palatschinken mit Marillen- od. Preiselbeermarmelade € 5,90

1 Stück Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers € 4,80

Warmer Topfenstrudel auf Vanillesauce mit Himbeermark € 5,30

*Heidelbeerschmarrn Kaiserschmarrn mit gedünsteten Heidelbeeren
€ 5,90*

Topfenknödel mit Zimt-Butterbrösel auf Zwetschkenröster € 6,90

*Salzburger Nockerl ausschließlich zubereitet mit Eiern von Hühnern
aus Bodenhaltung vom Adam-Bauer € 11,90*

oder a bisserl a Kas

*Kas'jause: verschiedene Schnittkäse und Topfenaufstriche von der
Käserei Höflmaier, mit Butter und Brot € 8,50*

*Schafskäse vom „Stoff-Bauer“ in Abersee
mit frischen Kräutern, Butter und Brot € 9,50*

Pinzgauer Bierkäse fein garniert, mit Butter und Brot € 6,50

Spezielle Eiskarte !

Zur Jaus'n

Schinken-, Käse-, od. Speckbrot fein garniert € 4,60

Liptauer- oder Grammelschmalzbrot fein garniert € 2,00

* Brettljause: Speck, Käse, Wurst, Grammelschmalz und Topfenaufstrich
fein garniert, dazu 1 Stk. Gebäck od. Brot € 8,20

* Kas'jause: verschiedene Schnittkäse und Topfenaufstriche von der
Käserei Höflmaier, mit Butter und Brot € 8,50

Essigwurst od. Haussulz in Essig und Öl dazu 1 Stk. Gebäck od. Brot € 4,50
auf Wunsch auch mit steirischen Kürbiskernöl +€ 0,60

Schinken-Käse-Toast mit Salat € 5,40
ohne Salat € 3,10

Frankfurter Würstl, Krainer oder Debreziner mit Senf, frischen Kren
und Brot od. Gebäck € 3,10

Kleines Gulasch Rindsgulasch mit Brot € 6,30

Apfel- oder Topfenstrudel € 2,90

Mohr im Hemd: warmer Schoko-Nußguglhupf mit Schokosauce
und Schlag € 3,90

A wen'g a Brot dazua

1 Stück Vollkorng Gebäck oder Salzstangerl € 1,00

1 Semmel oder 2 Scheiben Hausbrot € 0,60

1 Speckstangerl oder 2 Stk. Knoblauchbrot € 2,00

Beilagen:

Knödel, Reis, Nudeln oder Erdäpfel € 2,00

Erdäpfelschmarrn € 3,20

Mischgemüse € 3,20

Pommes frites klein € 2,90
groß € 5,20

Blaukraut od. Sauerkraut € 2,90

Blattsalat € 2,90

*Gerne gestalten wir Ihre persönliche
Hochzeits-, Familien- oder Betriebsfeier!*

*Alle Speisen werden auch
„zum Mitnehmen“ zubereitet!*

*Alle Preise verstehen sich incl Steuern und Abgaben!
Große Karte von 11-14 und 17-21 Uhr!*

Fam. Fritz u. Christine Wolfsgruber
Weißbach 13, A – 5350 Strobl am Wolfgangsee
Tel: 0043-(0)6137-7261-0 Fax: 0043-(0)6137-7261-4
<http://www.weberhaeusl.com> [mailto: info@weberhaeusl.com](mailto:info@weberhaeusl.com)

Was ist ein „Paradeiser“? Österreichisches Deutsch verständlich gemacht:

<i>Beiried</i>	= Roastbeef, Rückenfilet vom Rind	<i>Blunz'n</i>	= Blutwurst
<i>Beuschl</i>	= Herz und Lunge	<i>Buchteln</i>	= Hefengebäck
<i>Brimsen</i>	= Quarkkäse	<i>Eierspeis</i>	= Rührei
<i>Dörrzwetschken</i>	= getrocknete Pflaumen	<i>Faschiertes</i>	= Hackfleisch
<i>Erdäpfel</i>	= Kartoffeln	<i>Fisole</i>	= Grüne Bohne
<i>Faschierte Laibchen</i>	= Frikadellen	<i>Grammeln</i>	= Grieben
<i>Germ</i>	= Hefe	<i>Holler</i>	= Hollunder
<i>Geselchtes</i>	= Geräuchertes, Kasseler	<i>Karfiol</i>	= Blumenkohl
<i>Heurige</i>	= Frühkartoffeln	<i>Kren</i>	= Meerrettich
<i>Kohlsprossen</i>	= Rosenkohl	<i>Lungenbraten</i>	= Filet
<i>Kukuruz</i>	= Mais	<i>Nockerl</i>	= Spätzle
<i>Marille</i>	= Aprikose	<i>Palatschinken</i>	= Eierkuchen Pfannkuchen
<i>Obers</i>	= Schlagsahne	<i>Radi</i>	= Rettich
<i>Paradeiser</i>	= Tomate	<i>Ribisl</i>	= Johannisbeere
<i>Pfifferlinge</i>	= Eierschwammerl	<i>Topfen</i>	= Quark
<i>Powidl</i>	= ungesüßte Pflaumenmarmelade	<i>Schwammerl</i>	= Pilze
<i>Risi pisi</i>	= junge Erbsen in Reis	<i>Stoppel</i>	= Korken
<i>Weichseln</i>	= Schattenmorellen, Sauerkirsche	<i>G'spritzter</i>	= Weinschorle
<i>Zwetschke</i>	= Pflaume	<i>Almrausch</i>	= Alpenrosen
<i>Haferlkaffee</i>	= Milchkaffee, Latte		
<i>Zuckerl</i>	= Bonbon		

Übrigens haben Sie gewusst,

dass die Österreicher viel Wein trinken, dabei rührselige Lieder singen, Pickerl (Vignetten), Walzer, Märsche, Mozart, Friedhöfe, den Opernball und die Wiener Sängerknaben lieben, die Damen mit Handkuss begrüßen und

Oder, sind das alles Vorurteile ???