

Öffnungszeiten

Montag – Samstag 11³⁰ – 15⁰⁰
17⁰⁰ – 22⁰⁰

Küchenzeiten

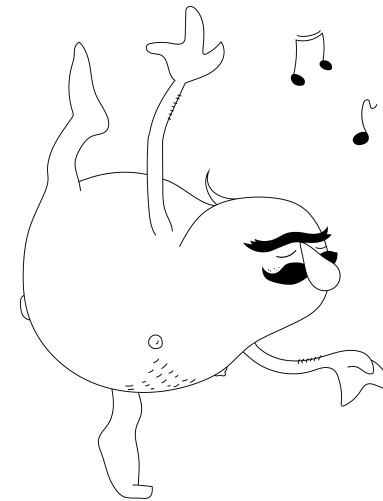
Montag – Samstag 12⁰⁰ – 14⁰⁰
17³⁰ – 21⁰⁰

An Sonntagen & Feiertagen geschlossen

Reservierungen

Unter 0732 73 77 06, online auf www.diedonauwirtinnen.at
und natürlich auch direkt bei uns im Wirtshaus.

Tischannahme jeden Tag bis 20⁰⁰ Uhr.



Kaffee & Heissgetränke

Jeder Kaffee kann auch koffeinfrei zubereitet werden.
BIO-Kaffeerösterei Kurt Traxl, Engerwitzdorf.

Espresso	3.0
Doppelter Espresso	4.3
Verlängerter	3.6
Cappuccino	4.5
Häferlkaffee	5.0
Bauernmilch zum Kaffee/Tee	0.2
Sonnentor Tee Earl Grey, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Ingwer-Zitrone, Kräuter	4.5
Zotter Bio-Trinkschokolade	5.0

Aperitiv & Digestiv

alle Schnäpse, Brände & Liköre werden mit 2cl ausgeschenkt

Dambachler Rote Williams Birne, Hauszwetschke, Marille, Apfel vom Fass, Muskateller Trester, Karotte, Weichsellikör	5.3
Fernet Hunter Holzer, Bad Leonfelden	5.1
Fernet Hunter Granit Holzer, Bad Leonfelden	5.3
Hanf Elixier Krautbuam, Linz	4.5
Familie Fleischanderl Obstbrand, Löwenzahnlikör, Mostlikör	3.5
Selbstangesetzter Nussschnaps	3.5

Die Preise sind in Euro (€) angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.
Unsere Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Alkoholische Getränke

Gspritzter Weiß	0.25 l	3.8
Gspritzter Apfel-Birnen Most	0.25 l	3.8
Dirndlspritzer	0.25 l	5.0
Birnen Cider Lindner Bio-Obsthof, Traisental	0.33 l	5.2
Donau Hunter Fernet Hunter, Donauwalther, Soda		12.9
Noperol Fernet Hunter Granit, Erdbeer, Verjus, Soda		12.9
Gin Tonic Dambachler Gin, Bitter Fog Tonic		14.9
Wermut Rhabarber Wermut, Rhababer, Verjus, Soda		12.9

Liebe Gäste

Unser Angebot steht für kompromisslose Regionalität und ehrliche Handwerkskunst. Wir arbeiten eng mit Bauern und Produzenten aus der Umgebung zusammen – nachhaltig, saisonal und verantwortungsbewusst.

Jeder Teller und jedes Glas erzählen eine Geschichte: von der Frische der Zutaten, kurzen Lieferwegen und unserer Überzeugung, dass Essen und Trinken einfach, aber niemals beliebig sein dürfen.

Unsere Küche vereint Tradition und Moderne – pur, unverfälscht und mit dem Besten, was die Region zu bieten hat. Auch bei den Getränken setzen wir auf heimische Säfte, österreichische Limonaden und unsere eigenen Sirupe. Ergänzend dazu bieten wir eine Auswahl spannender österreichischer Weine an, die perfekt zu unseren Gerichten passen.

Für euer Wohlergehen sorgen
Philipp, Fabian, Dominik & Lukas mit Ali, Marlene, Thomas, David, Paul, Valentin,
Luis, Matilda, Thomas und Basti

Bier vom Fass

Obertrumer Zwickl	0.20 l	3.2
	0.33 l	4.2
	0.50 l	5.4
Trumer Pils	0.20 l	3.2
	0.33 l	4.2
	0.50 l	5.4

Bier aus der Flasche

Thorbräu Mühlviertler Weißbier	0.50 l	5.5
Trumer Pils Freispiel (alkoholfrei)	0.33 l	4.5

Offene Weine

Extra Brut Loimer, Langenlois	1/8 l	7.1
Grüner Veltliner Kagran Viktor Fischer, Traisental	1/8 l	5.1
Gelber Muskateller Lachinger, Prottes	1/8 l	5.1
Muschelkalk weiss (GV, WB, WR) Lichtenberger González, Breitenbrunn	1/8 l	6.5
Blaifränkisch Rusterberg Ernst Triebaumer, Rust	1/8 l	5.8
Merlot Vitikultur Moser, Neusiedlersee	1/8 l	7.0
Newtrop (Portwein) Siegfried Resch, Moosbierbaum	1/16 l	7.0

Alkoholfreie Getränke

Apfel naturrüb

Peterseil, Luftenberg

Apfel-Johannisbeere

Peterseil, Luftenberg

Apfel-Karotte

Peterseil, Luftenberg

Traubensaft weiß

Lachinger, Prottes

Saft gespritzt	0.33 l	4.0
	0.50 l	4.8
Soda-Verjus	0.33 l	3.4
unreifer saurer Traubensaft.	0.50 l	4.0
Ersatz zur Zitrone		
Peda Cola / Peda Cola Mandarine	0.33 l	4.0
ohne Coffein und Farbstoffe	0.50 l	4.8
Donauwalther	0.33 l	4.0
Linzer Bio Grüntee-Essenz	0.50 l	4.8
Fritz Limonaden	0.33 l	4.5
Kola, Superzero oder Rhabarber		
Kräuterlimonade	0,30 l	4.5
Bitter Fog	0.20 l	4.5
organic, unfiltriertes Tonic		
Vöslauer Mineral	0.33 l	3.4
prickelnd / still	0.75 l	5.8

Diese Karte ist in enger Zusammenarbeit mit folgenden Produzent*innen entstanden:

Biohof Berner, Popping – Gemüse
 Biohof Zauner, Uttendorf – Milchprodukte
 Biohof Tragler, Schlierbach – Eier
 Armin Schöffl, Alberndorf – Fisch
 Granitwels, St.Thomas am Blasenstein - Wels
 Kremstal Garnelen, Kremsmünster – Garnelen
 Loishof, Sarleinsbach – Hartkäse
 Augustin Spiegelfeld, Grieskirchen – Wildfleisch
 Karl Ortner, Gutau – Feta und Schafkäse
 Lomo Alto, Atzgersdorf – Rind
 Biohof Thomabauer, Pratzdorf – Schweinefleisch
 Schwarzergerhof, Schönau im Mühlkreis – Fleisch
 Biohof Gnigler, Rutzenmoos – Lamm
 Biohof Fraisl, Strengberg – Haselnüsse und Hendl
 Beerenberg, Linz – Gemüse, Obst und Lamm
 Leisenhofgärtnerei, Linz – Erdbeeren
 Grünbunt, Kremsmünster – Feingemüse und Kräuter
 Kloanes Greazeig, Zwettl an der Rodl – Kresse
 Neuland, Raggendorf – Erdnüsse
 Safina, Luftenberg an der Donau – Safran
 Schälmmühle Nestelberger, Perg – Trockenwaren
 Dirneder Mühle, Perg – Mehl
 Mühl4telöl, Mauthausen – Öl

 Buburuza, Steyr – Eis

Unsere Produzenten setzen ein Zeichen gegen industrielle Lebensmittelproduktion. Mit nachhaltigen Methoden und lokaler Verantwortung gestalten sie mit uns die Zukunft unserer Esskultur – fair, bewusst, radikal.

Zu Beginn

Dirndloliven	4
Schafkäsebällchen pro Stück	4
Kroketten nach Tagesangebot pro Stück	4
Selbst gebackenes Brot mit Bauernbutter pro Person	5
Mühlviertler Kimchi	6
Gemischter Salat	7
Appetithäppchen	11

Vorspeisen

We are the Champignons (vegan) Topinambur, Senfkaviar und Zitronenthymian	12
Raunacarpaccio Heidelbeere, Magnolie, Schafkäse und Buchweizenblini	13
Traunseebrachsenrollmops Milchbrötchen, Lorbeerzwiebel und Dill	14
Frittierte Teigtascherl Rinderzunge, Bärlauch und Karottenjus	15

Suppen

Kräftige Rindssuppe Frittaten & Wurzelgemüse	8
Alt-Urfahrner Bouillabaisse Einlage nach Tagesfang, gegrillter Fenchel, Erdäpfelbrot & Sauce Rouille	18

Hauptspeisen

Gebratene Lachsforelle orientalischer Bulgursalat, Spinat und Joghurt	32
Hendlroulade gegrillter Frühlingslauch, Aschehonig & Cremepolenta	29
Bärlauchspätzle Kohlrabisalat, Röstzwiebel, Grana Granit	25
Grammelknödel (vegan) Frühkrautsalat, eingelegte Radieschen und Safterl	24

Lomo-Alto Steaks

Steaks aus Österreich, nachhaltig produziert und perfekt gereift.
Mit Hingabe zubereitet, servieren wir euch je nach Tagesangebot
saftige, zarte Schnitte – pur und unverfälscht.

Desserts

Brownie Salzkaramell, geröstete Haselnüsse und Vanilleeis	10
Karottenkuchen (vegan) selbstgemachtes Mandarineneis und Kardamomjoghurt	11
Topfenschmarrn Kirschragout und Vanilleeis	13