



MENU

SPEISEKARTE

SOMMER 2024

Herzlich Willkommen im Landgasthof Ortner!

Lieber Gast!

Ob geselliges Treffen, Firmen- oder Familienfeste: Gründe zum Feiern gibt es immer! Genießen Sie das gediegene Ambiente unseres Hauses.

An Sonn- und Feiertagen oder wenn Sie unser Haus mit einer größeren Gruppe besuchen wollen, reservieren wir gerne einen Tisch für Sie.

Die Frische und der Geschmack kommen nicht von ungefähr! Unsere Naturprodukte wie Fleisch und Milch beziehen wir aus der eigenen Landwirtschaft bzw. aus der Region.

In unserem Gasthaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind und zusätzlich auch mit dem SBG Land Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet worden sind.

Wir beziehen unserer Produkte bei folgenden Betrieben:

- Rind: aus Österreich, Eurogast Altenmarkt
- Schwein: aus eigener Landwirtschaft, Eurogast Altenmarkt
- Huhn (im Sommer) und Pute (im Herbst): aus eigener Landwirtschaft
- Milch: aus der eigenen Landwirtschaft
- Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
- Eier (Freilandhaltung): aus eigener Landwirtschaft
- Eier (Bodenhaltung): Salzburger Land-Ei
- Erdäpfel: Lungau, Eurogast Altenmarkt, Wals
- Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft, Eurogast Altenmarkt
- Wild: aus heimischer Jagd, Eurogast Altenmarkt
- Forelle: aus heimischen Gewässern und aus dem eigenen Fischteich
- Bauernhof Eis: Familie Rettenwender, Filzmoos (Sommer)



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und schöne Stunden bei uns im Landgasthof!

Ihre Familie Berger

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Auf Anfrage: Schweinebraten, Ripperl & Stelzen
Fleisch & Blattkräpfen

Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in den Speisekarten und Aushängen berücksichtigt.
In unseren Biergetränken ist Gluten, in unseren Wein- und Sektgetränken ist Sulfid und in unseren Weißgetränken ist Laktose enthalten.
Aufgrund der neuen Situation im Gastgewerbe (Allergene) möchten wir Sie noch einmal als Ihr Gastgeber darauf hinweisen,
dass trotz Ausschilderung Sie selbst am besten wissen worauf Sie allergisch sind.
Bitte erkundigen Sie sich daher noch einmal selbst bei unseren Mitarbeitern, ob das Gericht Ihrer Wahl für Sie zum Verzehr geeignet ist!
Sofern Sie dies jedoch verabsäumt haben, sind wir nicht dafür verantwortlich was Sie zu sich genommen haben.

HEISSES AUS DEM SUPPENTOPF HOT SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten € 5,20

Beef broth with sliced pancakes

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 6,50 **VEGGI**

Tomato soup with cream topping

Extra Gebäck € 1,50

Extra Bread

FRISCH-KNACKIGE SALATE AND VORSPEISEN FRESH SALADS AND STARTERS

Beilagensalat € 5,80 **VEGGI**

Side salad

Gustiöser Haussalat Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotte, mit
gebratenen Lachsstreifen und Speckstreifen € 18,80

Tasty house salad green salad, cucumber, tomato, carrot, with fried salmon strips and strips of bacon

Putenstreifensalat Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte € 15,80

Sliced turkey breast with salad lettuce, cucumber, tomato, carrot

Gebackene Hühnerfiletspitzen Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte € 15,80

Baked chicken fillet lettuce, cucumber, tomato, carrot

Bruschetta mit Ruccola und Parmesan € 10,50

Bruschetta ohne Parmesan € 10,50 **VEGAN**

Bruschetta with rocket and parmesan / or without parmesan



Dazu empfehlen wir:
Pikanter Knoblauchtoast € 4,50

In addition we recommend:
Spicy garlic toast

Unsere Salate werden mit Joghurtdressing serviert. Salatzutaten sind saisonal.
Extra Ketchup, Mayo € 0,50 | Extra Cocktailsauce, Preiselbeere € 1,00 | Beilagenänderung € 1,00
All salads are served with yogurt dressing. Salad ingredients according to season.
extra ketchup, mayonnaise € 0,50 | extra cocktail sauce, cranberry € 1,00 | change of side dishes € 1,00

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Peters Hausplatte für 2 Personen

Mix aus Fleisch, Würstel, Schnitzel, Gemüse, Pommes, Kroketten, Champignonsauce, Cocktailsauce, garniert € 52,50

Mix of meat, sausages, schnitzel, vegetables, french fries, croquettes, mushroom sauce, cocktail sauce, garnished

Grillteller mit viererlei Fleisch – Rind- und Schweinefilet, Schweinekarree, Pute, Pommes, Gemüse, Würstel, Speckstreifen, Kräuterbutter € 22,50

Grill plate with four kinds of meat (beef and pork fillet, rack of pork, turkey), french fries, vegetables, sausages, strips of bacon, herb butter

Champignonrahmschnitzel mit Butterreis € 18,50

Mushroom and cream Schnitzel with butter ric

Klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeere und Petersilkartoffeln € 18,50

Classic Wiener Schnitzel pork, with cranberry jam and potatoes

Cordon-Bleu von der Pute mit Preiselbeere und Pommes € 19,50

Schnitzel (turkey) filled with ham and cheese, with cranberry jam and french fries

Schweinemedallions

mit Pfefferrahmsauce, Kroketten & Gemüse € 27,90

Pork filets with pepper-cream-sauce, croquettes & vegetables

Bachforellenfilet aus eigenen Gewässern, in Kräuterbutter gebraten, Petersilkartoffeln € 22,50

Trout fillet from our own waters, fried in herb butter, potatoes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kräutersauce und kleinem Salat € 13,50 **VEGGI**

Baked potato with sour cream, herbal sauce and a small salad

Gemüselaibchen mit Petersilkartoffeln, Sauerrahm-Kräutersauce & Salatgarnitur € 13,50 **VEGGI**

Vegetable patties with potatoes, sour cream and herbal sauce & salad garnish



*Extra Ketchup, Mayo € 0,50 | Extra Cocktailsauce, Preiselbeere € 1,00 | Beilagenänderung € 1,00
extra ketchup, mayonnaise € 0,50 | extra cocktail sauce, cranberry € 1,00 | change of side dishes € 1,00*

STEAK STEAKS

Filetsteak - 250g vom heimischen Rind, mit Wedges, buntem Gemüse und Kräuterbutter € 39,50

Fillet steak - 250g local beef, with wedges, mixed vegetables and herb butter

Pfeffersteak - 250g vom heimischen Rind, mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Gemüse € 39,50

Pepper steak - 250g local beef, with creamy pepper sauce, croquettes and vegetables

Rumpsteak - 250g vom heimischen Rind, mit Wedges, buntem Gemüse und Kräuterbutter € 34,50

Rumpsteak - 250g local beef, with wedges, mixed vegetables and herb butter

NUDELIGES PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce € 10,50 **VEGGI**

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce) € 13,50

Spaghetti Bolognese (meat sauce)

Spaghetti al olio (scharf) Olivenöl, Knoblauch und Pfefferoni € 11,50 **VEGGI**

olive oil, garlic and chili peppers (spicy)



BURGER AND BOWL

Chicken Burger - Putenschnitzel, Salat, Tomate, saure Gurke, Sauerrahmsauce, mit Pommes € 15,80

Chicken Burger - turkey schnitzel, lettuce, tomato, pickle, sourcream, with french fries

Andis Burger - saftiges Rindfleisch, pikante Cocktailsauce, Käse, Ruccola & Tomate, mit Pommes € 18,80

Andis Burger - juicy beef, spicy cocktail sauce, cheese, rocket and tomato, with french fries

Bulgur Bowl - Bällchen, Tomatensauce, Reis, Sprossen € 16,50 **VEGAN**

Burger Bowl - balls, tomato sauce, rice, sprouts

Tofu Bowl mit Grillgemüse, Reis, Tofu, Gurken, Sauerrahm-Dip € 16,50 **VEGGI**

Tofu bowl with grilled vegetables, rice, tofu, cucumbers, sour cream dip

Chicken Bowl mit Grillgemüse, Wedges, Gurken, Salsa-Dip € 18,50

Tofu bowl with grilled vegetables, rice, tofu, cucumbers, sour cream dip

kleine Portion – € 1,00 small portion – € 1,00

KINDERGERICHTE KID'S DISHES

Pumuckl (Pute)

Wienerschnitzel mit Pommes € 8,80
Wienerschnitzel with french fries

Donald Duck

Kindergrillwürstel mit Pommes € 7,20
Grilled sausages with french fries

Trolls

Chicken Nuggets mit Pommes € 8,80
Chicken Nuggets french fries

Alf

Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce € 7,80
Spaghetti with meat sauce or tomato sauce

Wickie

4 Stück Fischstäbchen mit Kartoffeln oder Pommes € 8,80
4 fish fingers with potatoes or french fries

Portion Pommes

groß € 6,00 | klein € 5,00
large € 6,00 | small

Biene Maja

2 Stück Nutellapalatschinken € 6,80
2 piece of Nutella pancake

**MAN KANN NICHT
GUT DENKEN
GUT LIEBEN
GUT SCHLAFEN,
WENN MAN NICHT
GUT GEGESSEN HAT.**

VIRGINIA WOOLF

*Extra Ketchup, Mayo € 0,50 | Extra Cocktailsauce, Preiselbeere € 1,00 | Beilagenänderung € 1,00
extra ketchup, mayonnaise € 0,50 | extra cocktail sauce, cranberry € 1,00 | change of side dishes € 1,00*

PIZZEN PIZZAS

Margherita TS, Käse € 10,50

tomato-sauce (ts), cheese

Salami TS, Käse, Salami € 11,50

ts, cheese, salami

Prosciutto TS, Käse, Schinken € 11,50

ts, cheese, ham

Pommes TS, Käse, Pommes € 12,50

ts, cheese, french fries

Cardinale TS, Käse, Schinken, Champignons € 12,50

ts, cheese, ham, mushrooms

Capricciosa TS, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven € 12,50

ts, cheese, ham, mushrooms, artichoke, olives

Hawaii TS, Käse, Schinken, Ananas € 12,50

ts, cheese, ham, pineapple

Vegetaria TS, Käse, frisches Gemüse, Knoblauchbutter € 12,50

ts, cheese, fresh vegetables, garlic-butter

Rustica TS, Käse, Speck, Spinat, Zwiebeln, Mais, Knoblauch € 13,00

ts, cheese, bacon, spinach, onion, corn, garlic

Tonno TS, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven € 13,50

ts, cheese, tuna, onion, olives

Diavolo (scharf) TS, Käse, Schinken, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch € 13,50

(spicy) ts, cheese, ham, salami, onion, peppers, garlic

Quattro Stagioni TS, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Oliven € 13,50

ts, cheese, ham, salami, tuna, mushrooms, olives

Hauspizza von allem etwas € 13,50

a little bit of everything



*Pizzen nach Saison | Pizzen halbe/halbe belegt + € 1,00
Pizzas according to season | Half / half pizzas + € 1.00*

NACHSPEISEN DESSERTS

Eiskaffee € 8,30
iced coffee

Hausbecher Früchtebecher mit Schlag € 9,50
House cup fruit cup with punch

Marillenpalatschinken € 6,80
Pancakes with apricot jam

Preiselbeerpalatschinken € 7,40
Pancakes with cranberry jam

Eispalatschinken mit Schokosauce & Schlag
Pancakes with ice cream, chocolate sauce & whipped cream
1 Stück *1 piece* € 7,50
2 Stück *2 piece* € 11,80

Hausgemachter Kaiserschmarren mit
Zwetschkenröster, Rosinen € 13,20
Homemade Kaiserschmarren Sliced pancakes with plum jam and raisins

Warmer Schokokuchen Vanilleeis, Schokosauce & Schlag € 11,80
Warm chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

Cup Danmark Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlag € 8,30
vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

Heiße Liebe Heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlag € 9,50
hot raspberries, vanilla ice cream & whipped cream

„Kasperl“ 2 Kugeln Eis, Smarties, Sahne € 6,50
2 scoops of ice cream, smarties, whipped cream

Tüteneis Eis in der Waffel, je Kugel € 2,00
Ice cream cone in a waffle, per scoop

Espresso mit Vanilleeis € 5,50
Espresso with vanilla ice cream

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlag € 8,30
Ice cream (3 scoops) with whipped cream

Gemischtes Eis (3 Kugeln) ohne Schlag € 7,30
Ice cream (3 scoops) without whipped cream

Milcheis enthält C+G, Sorbets enthalten C

Saisonale Eissorten
in der Vitrine ersichtlich



Guten Appetit!
Ihre Familie Berger

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

LIMONADEN SOFT DRINKS

0,25 l Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	€ 3,80
0,50 l Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	€ 5,60
0,33 l Eistee <i>Ice tea</i>	€ 4,30
0,33 l Cola Zero	€ 4,30
0,25 l Schiwasser	€ 2,80
0,50 l Schiwasser	€ 3,80
0,33 l Gasteiner	€ 4,00
0,25 l Soda	€ 2,80
0,25 l Soda Zitrone	€ 3,20
0,25 l Apfelsaft <i>Apple juice</i>	€ 3,90
0,25 l Apfelsaft gespritzt <i>Apple juice & Soda</i>	€ 3,50

PAGO (FRUIT JUICE)

Johannisbeer, Ace, Mango, Orange <i>Currant, ACE, Mango, Orange</i>	€ 3,90
0,30 l gespritzt	€ 4,70
0,50 l gespritzt <i>with Soda</i>	€ 5,40
Tonic Water	€ 5,00
Bitter Lemon	€ 5,00
Ginger Ale	€ 5,00
Red Bull	€ 5,50

BIER UND WEIN BEER AND WINE

BIER BEER

0,50 l Bier/ Radler <i>Beer/Shandy</i>	€ 5,30
0,33 l Bier/ Radler <i>Beer/Shandy</i>	€ 4,40
0,20 l Bier/ Radler <i>Beer/Shandy</i>	€ 3,90
0,50 l Weizen <i>Weat Beer</i>	€ 5,60
0,33 l Weizen <i>Weat Beer</i>	€ 4,90
0,33 l Guinness	€ 5,00
0,50 l Alkoholfreies Weizen (Flasche) <i>Wheat beer non-alcoholic</i>	€ 5,60
0,50 l Gösler Gold AF (Flasche)	€ 5,30
0,33 l Gösler Gold AF (Flasche)	€ 4,40

AF = non-alcoholic

WEIN WINE

Grüner Veltliner WG Müller	1/8 € 4,70
Krustenstetten bei Göttweig	1/4 € 8,00
Zweigelt Weingut Pfeiffer	1/8 € 4,20
Pöttelsdorf, Burgenland	1/4 € 8,00
Spritzer	€ 4,40
Spritzer süß	€ 4,70
Aperol Spritzer	€ 6,00
Ugo!	€ 6,00

*In unseren Biergetränken ist Gluten, in unseren Wein- und Sektgetränken Sulfite und in unseren Weißgetränken Laktose enthalten.
Our beer drinks contain gluten, our wine and champagne drinks contain sulphite and our white drinks contain lactose.*

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

KAFFEE COFFEE

Verlängerter <i>Americano</i>	€ 4,10
Espresso	€ 3,90
Großer Brauner <i>Double Espresso</i>	€ 5,10
Häferlkafee	€ 5,10
Café Latte	€ 5,10
Häferl Milchkafee <i>Coffee & Milk</i>	€ 5,10
Cappuccino mit Sahne	€ 4,60
Melange mit Milchschaum <i>with milk foam</i>	€ 4,60
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	€ 5,10

TEE TEA

Schwarz, Früchte, Kamille	
Pfefferminz, Grün, Kräuter	€ 4,10
<i>black, fruits, chamomile, peppermint, green, herbs</i>	
Rum Tee <i>Rum Tea</i>	€ 5,60
Lumbumba (Rum)	€ 6,60
Glühwein 0,2 l	€ 5,50
Jagatee 0,25l	€ 6,50

HOCHPROZENTIGES SCHNAPPS AND LONGDRINKS

ZUR VERDAUUNG SCHNAPPS

2 cl Grappa Nonino Moscato	€ 5,80
2 cl Remy Martin	€ 5,80
2 cl Bauernobstler	€ 4,00
2 cl Birne (Williams)	€ 4,50
2 cl Willi mit Frucht	€ 5,50
2 cl Marille	€ 4,50
2 cl Vogelbeere (Hausbrand)	€ 7,00
2 cl Zirm	€ 4,50
2 cl Nuss	€ 4,50
2 cl Asbach Uralt	€ 5,00
2 cl Jägermeister	€ 5,00
2 cl Ramazotti	€ 5,00

ETWAS SÜSSES LIQUORS

2 cl Grand Manier	€ 5,00
2 cl Cointreau	€ 5,00
2 cl Amaretto	€ 5,00
2 cl Baileys	€ 5,00

LONGDRINKS 2CL

Bacardi Cola/Orange	€ 6,00
Flügerl	€ 6,00
Vodka Orange	€ 6,00
Vodka Lemon (4cl+Flasche)	€ 10,80
Malibu Orange	€ 6,00
Gin Tonic (4cl+Flasche)	€ 10,80
Campari Soda	€ 5,50
Campari Orange	€ 6,00
Captain Cola	€ 6,00
Whiskey Cola	€ 6,00
Whiskey Bull	€ 6,50
Jacky Cola	€ 6,50
Jacky Bull	€ 7,00
Gin Mare (4cl)	€ 13,00
Gin Malfy Rose (4cl)	€ 11,00

WEINE | PROSECCO | SEKT WINE | PROSECCO | SPARKLING WINE

WEISSWEINE WHITE WINE

Martin (Hauswein) | WG Müller
grüner Apfel, frisch, verspielte Aromatik, fruchtig, mit toller Brillanz, trocken / *green apple, fresh, playful aromas, fruity, with great brilliance, dry*
0,7 € 28,00 1/8 € 4,90

Riesling Platin | WG Sonnhof
trocken, zartes Goldgelb, sehr mineralisch, mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille / *dry, delicate golden yellow, with notes of peach and apricot*
0,7 € 33,00

Sauvignon Blanc | WG Erwin Sabathi
trocken, helles Grüngelb, einladend würzige Frucht, der Gaumen mit zarten Johannisbeeranklängen
dry, light greenish yellow, spicy fruit, with delicate currant notes
0,7 € 37,00

Gemischter Satz | WG Pennerstorfer
trocken, frisch, fruchtig / *dry, fresh, fruity*
0,75 € 28,00 1/8 € 4,90

Grüner Veltliner Classic | WG Pennerstorfer
trocken, frisch / *dry, fresh*
0,75 € 28,00 1/8 € 4,90

Gelber Muskateller Franziska | WG Pennerstorfer
trocken, Hollunder, Melisse, Zitrone
dry, elderberry, lemon balm, lemon
0,75 € 31,00 1/8 € 5,40

Riesling Privat | WG Pennerstorfer
trocken, Pfirsich, Marille / *dry, peach, apricot*
0,75 € 30,00 1/8 € 5,40

ROSÉWEIN | ROTWEINE ROSÉ WINE | RED WINE

Rosé Zweigelt | Pennerstorfer WG
trocken, fruchtig, Erdbeer, Kirsch
dry, fruity, strawberry, cherry
0,7 € 31,00 1/8 € 5,40

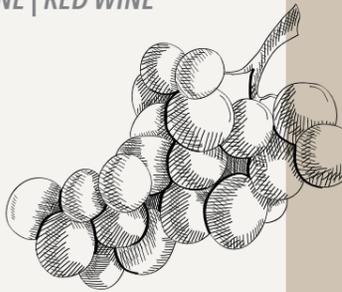
Blaufränkisch Classic | WG Kerschbaum
trocken, rubinrot, feiner Beerenduft, mit kräftigem Geschmack / *dry, ruby red, fine berry scent, with a strong taste*
0,7 € 28,00 1/8 € 4,90

Blauer Zweigelt | WG Heinrich
trocken, rubinrot, feine dichte Frucht am Gaumen, leichter Abgang / *dry, ruby red, fine, dense fruit on the palate, light finish*
0,7 € 30,00

Trilogie | WG Pennerstorfer
trocken, Waldbeer, fruchtig, Cassis, Röstaromen
dry, wild berry, fruity, cassis, roasted aromas
0,7 € 33,00 1/8 € 5,80

St. Laurent vom Steinfeld | WG Johanneshof
trocken, leuchtendes Dunkelrubin, reintoniges Sortenbukett, intensives Weichselaroma
dry, luminous dark ruby, pure bouquet of varieties, intense sour cherry aroma
0,7 € 33,00

Carnuntum Cuvée | WG Markowitsch
Rubinrot mit violetter Rand, im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürze, weich und elegant am Gaumen
ruby red with a violet edge, the scent reminiscent of cherries and spices, soft and elegant
0,7 € 35,00 0,375 € 21,00



Summer Love Brut | WG Szigeti | Cuvée, frisch, fruchtig | *Cuvée, fresh, fruity* 0,75 € 36,00 0,1 € 6,30

Grüner Veltliner | WG Szigeti | trocken, Mandarine, weißer Pfeffer, lebendig-spritzig 0,75 € 42,00 0,1 € 7,30
dry, mandarin, white pepper, lively and tangy

La Berga

lounge



Familie Berger
Tel.: 06458/20470 od. Handy: 0664/1533880
info@landhotel-berger.com
www.landhotel-berger.com

*Land
Gasthof Ortner*