

Herzlich Willkommen
Herzlich Willkommen
im Wirtshaus zum Raschhofer
im Wirtshaus zum Raschhofer



*Es freut uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Wir, das sind Helmut und Claudia Raschhofer samt
unseren Kindern Michael und Sabrina.*

*Im Jahr 2006 übernahmen wir das Wirtshaus von
Herbert Karl, der in den wohlverdienten Ruhestand
ging.*

*2008 bauten wir unseren Gastgarten aus bzw. um. Nun
kann uns ein lauer Sommerregen nichts mehr anhaben.*

*Wir hoffen, dass sie sich bei uns wohlfühlen und
wünschen Ihnen ein paar schöne und gemütliche
Stunden in unserem Haus.*

Getränkekarte

Biere

1/2 Baumgartner Märzen vom Fass / Radler	3,50
1/3 Baumgartner Märzen vom Fass / Radler	2,90
1/2 Baumgartner Weißbier hell vom Fass	3,80
1/3 Baumgartner Weißbier hell vom Fass	3,20
1/2 Baumgartner Weißbier dunkel	3,80
1/2 Schlossgold alkoholfrei	3,50
1/2 Baumgartner Weißbier alkoholfrei	3,80

Weine

1/8 Rot/Weiß	2,00
G`spritzter weiß/rot 0,25	2,50
Sommerspritzer weiß/rot 0,5	3,30
1/8 Riesling / 0,7 Flasche, Weingut Wöber NÖ	2,80
1/8 Chardonnay / 0,7 Flasche, Weingut Wöber NÖ	2,80
1/8 Zweigelt Sonderlese, Stift Reichersberg	2,80
1/8 Schilcher Langegg, Weingut Langmann, Weststeiermark	2,80

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler 0,33lt.	2,50
1/2 Apfel/O-saft / Limo gespritzt	3,30
1/2 Apfel/O-saft / Limo Leitung	2,80
1/2 Johannisbeere / Multivitamin gespritzt	3,50
1/2 Johannisbeere / Multivitamin Leitungswasser	3,00
1/3 Apfel/ O-saft / Limo gespritzt	2,30
1/3 Johannisbeere / Multivitamin gespritzt	2,50
Mineralwasser 0,33 lt.	2,20
Mineral/Zitrone 0,33 lt.	2,50
Soda/Zitrone 0,5 lt.	2,80

Kaffee/Tee

Verlängerter	2,30
Capuccino	2,80
Latte/ Milchkafee	3,50
Heiße Schokolade	3,50
Tee/Zitrone	2,20



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch und Wurstspezialitäten: Metzgerei Moser, Sigharting

Rindfleisch: aus Türnitz, NÖ, Fam. Westermayr, Mutter-Kuh Haltung und Almwirtschaft

Gans nach Saison: Anzengruber vlg Hanselbauer, Taiskirchen

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Reh: Jagdgenossenschaft Pattigham, Taiskirchen

Most, Apfelsaft und Edelbrände: Zogsberger vlg Spanseder, Aurolzmünster

Kräuter und Gewürze: Innviertel Gewürze, Fam. Schneiderbauer, Augental, Lambrechten

Unsere Mitarbeiter/Innen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Sommer-Jausenkarte

Speckbrot , garniert mit Kren	4,50
Bratlbrot , garniert mit Kren	4,50
Verhackertbrot	3,20
Erdäpfelkäsbro t mit Schnittlauch	3,20
Essigwurst , von der Speckknacker mit Zwiebel,....garniert	5,20
Hausbrettl , a Bratenes a G'sottenes und a G'selchtes im ganzen mit Erdäpfelkäs, garniert....	6,80
Innviertler Bradljause , gemischte Platte mit Aufstrichen, Käse..... fein garniert	7,20
Speckplatte , Geselchtes roh und gekocht mit Kren und Erdäpfelkäs.... fein garniert	7,80
Gemischter saurer Teller mit Zwiebelringen,.....garniert	7,20

Salatvariation mit gebratenen Hendlfiletstreifen und Champignons	8,80
Schweizer Wurstsalat „Art des Hauses“	6,80
Griechischer Bauernsalat , mit Schafskäse und Kernöl	7,80
Thunfischsalat mit Zwiebelringen	7,80
Backhendlsalat , Salatvariation mit gebackener Hendlbrust	8,80
Schinkenstangerl mit Kren	3,00
Bradlweckerl mit Kren	3,00
Salzgebäck	1,30
Schwarzbrot	0,80

Berner Würstl mit Pommes Frites und Salat	7,50
Frankfurter / Debreziner	3,80
Schinken-Käse Toast	3,80
Schinken- Käse Toast mit Salat	5,80
Pizza Capriciosa , mit Schinken	7,80
Bauernpizza , mit Speck, Zwiebel,Knoblauch	7,80
Pizza Diavolo , mit scharfer Salami	7,80
Kleine Hauspizza , von allem etwas	6,80

Guten Appetit !!!!

Getränkekarte

Biere

1/2 Baumgartner Märzen vom Fass / Radler	3,50
1/3 Baumgartner Märzen vom Fass /Radler	2,90
1/2 Baumgartner Zwickl vom Fass	3,50
1/2 Baumgartner Weißbier hell vom Fass	3,80
1/2 Schlossgold alkoholfrei	3,50
1/2 Baumgartner Weißbier alkoholfrei	3,80

Weine

1/8 Rot/Weiß	2,00
G´spritzter weiß/rot	2,50
1/8 Riesling, Chardonnay od. Zweigelt, vom Weingut Wöber, Weizendorf, NÖ	2,80
1/8 Schilcher Langegg, Langmann, Westst.	2,80

Most

vom Spanseder, Aurolzmünster

1/2 Most g´spritzt od. Pur	2,50/ 2,90
1/3 Most g´spritzt od. Pur	2,00/ 2,30

Alkoholfreie Getränke

Cola/Limo 0,33	2,50
1/2 Limo/Orangensaft/Apfelsaft g´spritzt	3,30
Johannisbeer / Vitaminsaft	3,50
Limo-Leitung	2,80
Johann-Vitaminsaft-Leitung	3,00
Gasteiner Mineralwasser 0,33	2,00

Herzlich Willkommen im Wirtshaus zum Raschhofer



AMA-Lizenznummer 101 458

Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milch-
Produkte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische be-
ziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Näheres dazu finden Sie auf unserem Infoblatt.

Herzlich Willkommen im Wirtshaus zum Raschhofer



AMA-Lizenznummer 101 458

Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milch-Produkte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf unserem Infoblatt.



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch und Wurstspezialitäten: Metzgerei Moser, Sigharting

Rindfleisch: aus Türrnitz, NÖ, Fam. Westermayr, Mutter-Kuh Haltung und Almwirtschaft

Ente & Gans nach Saison: Anzengruber vlg Hanselbauer, Taiskirchen

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: Jagdgenossenschaft Pattigham, Taiskirchen

Most, Apfelsaft und Edelbrände: Zogsberger vlg Spanseder, Auroldmünster

Kräuter und Gewürze: Innviertler Gewürze, Fam. Schneiderbauer, Augental, Lambrechten



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch und Wurstspezialitäten: Metzgerei Moser, Sigharting

Rindfleisch: aus Türrnitz, NÖ, Fam. Westermayr, Mutter-Kuh Haltung und Almwirtschaft

Ente & Gans nach Saison: Anzengruber vlg Hanselbauer, Taiskirchen

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: Jagdgenossenschaft Pattigham, Taiskirchen

Most, Apfelsaft und Edelbrände: Zogsberger vlg Spanseder, Auroldmünster

Kräuter und Gewürze: Innviertler Gewürze, Fam. Schneiderbauer, Augental, Lambrechten

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Frittaten</i>	€ 2,80
<i>Grießnockerlsuppe</i>	€ 3,00
<i>Hausgemachte Kaspressknödelsuppe,</i>	€ 3,50
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i>	€ 3,00
<i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	€ 4,50

Leichte Gerichte / Salate

<i>Salatvariation mit gebratenen Hendlfiletstreifen und Champignons</i>	€ 8,80
<i>Bachhendlsalat, Salatvariation mit gebackener Hendlbrust</i>	€ 8,80
<i>Gebratenes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern mit Sauerrahm-Schnittlauchsauc an Salatvariation</i>	€ 10,80
<i>Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Kernöl</i>	€ 7,50
<i>Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebelringen</i>	€ 7,50
<i>Salatplatte mit Schinkenstreifen und gekochtem Ei</i>	€ 6,80
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	€ 3,00



AMA-Lizenznummer 101 458

Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

Für den kleinen Hunger

<i>Frankfurter oder Debreziner mit Semmerl</i>	€ 3,80
<i>Schinken-Käse Toast mit Ketchup</i>	€ 3,80
<i>Kinderwiener mit Pommes Frites</i>	€ 6,80
<i>Paar Grillwürstel mit Pommes</i>	€ 4,80
<i>Portion Pommes Frites</i>	€ 2,80

Pizza

<i>Pizza Capricciosa, mit Schinken und Champignons</i>	€ 7,80
<i>Pizza Diavolo, mit Salami (scharf)</i>	€ 7,80
<i>Bauernpizza, mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und Paprika</i>	€ 7,80
<i>Hauspizza, von allem etwas (kleiner)</i>	€ 6,80



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

Zur Lause und Zwischendurch

<i>Surbratlbrot mit geriebenem Kren, garniert</i>	€ 4,50
<i>Käsebrot, garniert</i>	€ 4,50
<i>Essigwurst mit Zwiebel, Tomaten und Paprika</i>	€ 5,20
<i>Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur</i>	€ 5,80
<i>Schweizer Wurstsalat „Art des Hauses“</i>	€ 6,80
<i>Berner Würstl mit Salatgarnitur und Pommes Frites</i>	€ 7,50
<i>Puustawurst mit Pommes Frites und Puustakraut</i>	€ 6,80
<i>Speck, Grammel oder Bratknödel mit Sauerkraut (6 Stück)</i>	€ 7,80

Vegetarisches

<i>Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffel</i>	€ 7,80
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>	€ 7,20



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

Hauptgerichte

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffel und Salatteller</i>	€ 9,20
<i>Cordon bleu, gefülltes Schnitzel mit Schinken und Käse dazu Petersilienkartoffel und Salatteller</i>	€ 10,80
<i>Gemischter Grillteller, mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüsevariation</i>	€ 11,80
<i>Gebratenes Zanderfilet in Zitronen –Kräuterbutter, geröstete Mandel und Kürbiskerne, dazu Reis und Gemüse der Saison</i>	€ 12,80
<i>Steaktoast, mit Cocktailsauce, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten garniert</i>	€ 9,20
<i>Natur gebratene Hendlbrust mit Kräuterbutter, Reis und Salatteller</i>	€ 9,80
<i>Schweinerückensteak vom Grill mit Pommes Frites und Gemüse</i>	€ 11,80
<i>Champignonrahmschnitzel mit Reis und Salatteller</i>	€ 11,80
<i>Schweizer Schnitzel, mit Schinken und Käse überbacken dazu Reis und Salatteller</i>	€ 11,80
<i>Zart rosa gebratenes Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Gemüsevariation</i>	€ 16,80



AMA-Lizenznummer 101 458

Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

Nachspeise

<i>2 Stück Eispalatschinken fein garniert</i>	€ 5,80
<i>Gemischtes Eis mit Schlag</i>	€ 3,80
<i>2 Stück Marmeladepalatschinken</i>	€ 3,80
<i>Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis, garniert</i>	€ 5,80
<i>Bauernkräpfen</i>	€ 2,70

Auf Vorbestellung

ab 8 Personen

<i>Brat'l in da Rein, mit Stöcklkraut, Knödel, Kartoffel und Bierradi</i>	€ 9,80p.P
<i>Kalbsbraten mit Reis, Kartoffel und Salatteller</i>	€ 12,80p.P
<i>Gebratene Ente mit Speckkraut und Semmelknödel</i>	€ 11,80p.P
<i>Surripperl gebraten mit Erdäpfelschmarrn und Speckkraut</i>	€ 9,80p.P
<i>Gemischte Grillplatte mit Kräuterbutter, Grillwürstl, Pommes Frites und Gemüsevariation</i>	€ 11,80p.P



AMA-Lizenznummer 101 458

Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.