



Herzlich willkommen

beim Wirth z' Hareth

Gastlichkeit und Wirtshauskultur seit 1886

Gebratene Eierschwammerl 15,90 €

auf bunten Blattsalaten, Brotchips, Räucherlachs fein garniert

Eierschwammerl Cordon-Bleu 19,90 €

mit Kürbiskern-Kräutern gebacken und mit
Speck-Zwiebel-Eierschwammerln gefüllt, Erdäpfel und Salat

Eierschwammerl in Rahm 18,90 €

mit Kräutern und Semmelknödel

Wiener Tafelspitz klassisch 19,90 €

mit Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse und Semmelkren

Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ 19,90 €

Petersilienerdäpfel, Kräuterbutter und Salat

Michis Marillen-Topfenknödel 8,90 €

mit Butterbröseln, Vanilleeis und Marillenröster

Getränkeempfehlung:

Hausgemachtes Rhabarberkracherl nur kurze Zeit 0,5 l 4,30 €



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder
Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeiterinnen!

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz

wahlweise mit Frittaten	4,60€
Fleischstrudel	4,90 €
Bierkäse-Laibchen	5,60 €

Bunte Salate

Gebratenes Zanderfilet

18,90 €

auf Erdäpfelrösti mit Blattsalaten und Schnittlauch-Dip

Backhendlsalat

14,20 €

Gebackene Hühnerbruststreifen auf buntem Salatteller

Putensalat

14,20 €

Gebratene Putenbruststreifen auf buntem Salatteller

Vegetarische Küche

Erdäpfel-Mozzarella-Spinatstrudel

15,90 €

Mit Mozzarella vom Esternberger Silberbüffelhof,
Paprikadip und Salatgarnitur

Rucola-Bergkäse-Laibchen

14,90 €

mit Schnittlauchdip & bunten Salaten

Harether Kräuterschmarren

16,90 €

Gebratene Eierschwammerl, Parmesan, Sauerrahmdip
und Sommersalaten

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel	16,70 €
vom Schwein, frisch aus der Pfanne, mit Petersilienerdäpfel und Salat	
Cordon Bleu	17,70 €
vom Schwein, frisch aus der Pfanne, mit Pommes frites und Salat	
Zigeunerschnitzel	18,50 €
mit Pommes frites und Salat	
Jägerlendchen	19,50 €
Schweinelendchen mit Schwammerlsauce , Röstzwiebeln, Erdäpfelrösti und Salat	
Harether Bauernschnitzel	19,50 €
mit Speck und Bergkäse gefüllt, Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	
Zanderfilet	19,90 €
mit Kräutern und Kürbiskernen gebacken auf Rucola–Erdäpfelsalat	

Kinderteller

Portion Pommes frites mit Ketchup	3,90 €
Knödel mit Sauce	3,90 €
Backhenderlstreifen mit Pommes	8,90 €
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes	7,90 €

Zur Jause

Essig-Wurst von der Knacker, mit Zwiebeln	5,90 €
„Schweizer Wurstsalat“ von der Knacker, mit Käse und Zwiebeln	8,90 €
Harether Brotzeitteller Speck, Käse, kalter Braten, Butter, Gurkerl und Kren	10,90 €
Innviertler Speckjause Feiner Karree- und Bauchspeck mit frischem Kren und Gurkerl	10,90 €
Kalbsbratwürstel auf Sauerkraut	9,90 €
Faschierte Laibchen auf Erdäpfel–Gurkensalat	13,90 €
Gebäck	1,90 €

Auf Vorbestellung

½ Backhendl mit Salat	15,90 €
Bradl in der Rein (pro Person) Sur- und Schweinebraten mit Knödel, Erdäpfeln, Stöcklkraut und Salat	15,90 €
„Schnitzelrein“ (pro Person) Wiener Schnitzel, Cordon Bleu und Putenschnitzel in Kürbis-Kräutermantel dazu Pommes, Erdäpfel, Salat und Preiselbeeren	17,90 €



Österreichische Mehlspeisen

Palatschinken	5,90 €
2 Stück mit hausgemachter Marmelade	
Eispalatschinken	8,90 €
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	
Topfennockerl	8,90 €
auf Zwetschkenröster mit Vanilleeis	
Wiener Kaiserschmarren	11,90 €
mit hausgemachtem Kompott oder Marmelade	
Resi's Schaumomelette	11,90 €
nach altem Rezept des Hauses	
Salzburger Nockerl	15,90 €



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind: u.a. von Feichtinger Wurst- und Fleischspezialitäten, Brunnenthal

Schwein: Fleischhauerei Moser, Asing und Feichtinger Wurst- und Fleischspezialitäten, Brunnenthal

Huhn und Pute: Fleisch aus Österreich **Wild:** aus heimischer Jagd

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Harald Huber, Diersbach

Erdäpfel: Gemüsebau Lackner, Eferding

Gemüse der Saison: aus dem eigenen oder Nachbars Garten und vom Gemüsebau Lackner, Eferding