

## — Gedeck —

### **Geräucherter Speck**

4,90

Almbutter | Essig-Gemüse | Aufstrich | Bauernbrot  
A, G, M, O

## — Zur Einstimmung —

### **Proseppo**

5,90

Winzerhof Ossberger | Kremstal  
Unser hauseigener, lieblich-frischer Frizzante.  
Rivaner | Gelber Muskateller | spritzig | aromatisch  
0,10 | O

### **Roselinde**

5,90

Winzerhof Ossberger | Kremstal  
Unser hauseigener, zart perlender Rosé-Frizzante.  
ein Hauch von Erdbeer | elegant | feine Fruchtnote  
0,10 | O

### **Verjus | alkoholfrei**

5,90

Weingut Steininger | Kamptal  
Unsere Empfehlung als alkoholfreier Aperitif.  
frisch | sprudelnd | Zweigelt-Rosé-Verjus  
0,10 | O

### **Hoamat Bier**

4,20

Brauerei Starkenberger | Tarrenz  
Bier aus 100% Tiroler Gerste  
0,33 | A

### **Midi's**

4,20

Zillertal Bier | Zell am Ziller  
Naturtrübe Limonade wahlweise Apfel | Holunder  
Johannisbeere | Ingwer  
0,33

## — Vorspeisen kalt —

**Gebeizte Bachforelle** 12,40

Eierschwammerl | Baum Spinat | Erbsen  
D, O

**Beef Tatar** 23,00

gebeiztes Eigelb | Krustenbrot  
A, C, G, O

**Eingelegte Steinpilze** 12,00

Knollensellerie | schwarzer Knoblauch  
A, C, F, G, L, O

## — Vorspeisen warm —

**Gerösteter Sauerteig** 14,80

pochiertes Ei | Eierschwammerl | Beurre blanc  
A, C, G, L, O

**Erdäpfel-Paunzen** 12,50

Trüffel | Nussbutter | Spinat  
A, C, G, L, O

**Kalbs-Rahmbeuschel** 12,90

Knödel | Sauerrahm  
A, C, G, L, O

## — Suppen —

### **Ochsenschwanz Consommé | Gartengemüse**

*L*

mit Speckknödel **7,50**

*A, C, G*

mit Wildkräuterfrittaten **6,90**

*A, C, G*

mit Kaspressknödel **7,30**

*A, C, G*

**Gansl-Einmachsuppe** **8,90**

Beuschel | gebackener Knödel

*A, C, G, L, O*

**Suppe der Saison | Kürbis-Cremesuppe** **7,80**

eingelegte Marille | Ziegentopfen

*G, L, O*

## — Hauptspeisen —

**Hirschrücken** 38,00

eingelegte Birne | junge Rote Rübe  
Pommes Dauphine | Preiselbeere  
*A, C, G, L, O*

**„Schmarelle-Schmaus“** 24,60

Spanferkel-Schulter | Tiroler Kimchi | Blutwurst  
Semmelknödel  
*A, C, G, F, N*

**Forelle im Ganzen gebacken** 22,80

Brunnenkresse | Salz-Zitrone | Erdäpfel  
*A, C, D, G*

**Zander** 26,40

Kürbis-Chutney | Gerstl-Risotto | Blütenpollen  
Beurre blanc  
*A, D, F, G, L, M, O*

## — Auf Vorbestellung für 2 Personen —

**½ Mostviertler Gans** 68,00

Schupfnudeln | Gewürz-Rotkrautsalat  
Apfelkompott | Maroni  
*A, C, G, H, O*

## — Hauptspeisen —

**Wiener Schnitzel vom Kalb** **24,20**

Kapern | Zitrone | Petersilien-Erdäpfel oder  
hausgemachte Pommes frites | Preiselbeeren  
A, C, G, O

**Käsespätzle** **18,00**

eingelegte Schnittlauchblüten  
geschmolzener Zwiebel | Salatherzen  
A, C, G, L, O

**Eierschwammerl Gulasch** **20,40**

Schüttelbrot Knödel | eingelegter Paprika  
A, C, G, L, O

## — Auf Vorbestellung für 2 Personen —

**Tomahawk vom Ötztaler Bio Rind** **68,50**

Stängel Brokkoli | Fächer Erdäpfel | Sauce Bernaise  
C, O, L | ca. 1,2 kg

## — Dessert —

**Sauerrahmschmarren** 12,50

Hollerkoch | Vanille-Rahmeis  
A, C, G, H

**Besoffener Kapuziner** 13,50

Quitte | geschlagener Vanille-Obers  
Rum-Rosinen  
A, C, G, H, O

**"Schmarelle Wirt Eisbombe"** 14,80

Preiselbeere | Maroni | Bergamotte  
A, C, G, H, O

## — Digestif —

**2021 Beerenauslese** 5 cl | 6,20

Kracher | Seewinkel  
O 0,375 | 43,00



## Zum Essen gehört das Richtige ins Glas!

Auch bei den Getränken bleiben wir unserer Linie treu: ehrlich, bodenständig und mit feinem Gespür für Besonderes. Unsere Auswahl ist handverlesen, regional geprägt und abgestimmt auf den Genuss im Schmarelle Wirt.

Und sollte einmal nicht das Richtige dabei sein, steht unser Serviceteam gerne mit der regulären Bar- oder Weinkarte zur Seite.

# — Österreich Weiß —

<b>2024 Grüner Veltliner Gobelsburg</b> Schloss Gobelsburg   Kamptal	<b>37,00</b>
<b>2024 Grüner Veltliner Loibner Federspiel</b> Emmerich Knoll   Wachau	<b>45,00</b>
<b>2023 Grüner Veltliner Ried Schafflerberg</b> Nimmervoll   Niederösterreich	<b>41,00</b>
<b>2024 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl</b> Franz Hirtzberger   Wachau	<b>159,00</b>
<b>2023 Casanova</b> Flür   Bergland Tirol	<b>41,00</b>
<b>2021 Roter Veltliner Ried Steinberg Privat</b> Josef Fritz   Wagram	<b>56,00</b>
<b>2023 Riesling Steilheit Kremstal DAC</b> Proidl   Kremstal	<b>41,00</b>
<b>2024 Riesling Smaragd Ried Setzberg</b> Franz Hirtzberger   Wachau	<b>89,00</b>
<b>2023 Chardonnay Kalkstein</b> Johanneshof Reinisch   Thermenregion	<b>36,00</b>
<b>2023 Weissburgunder Wahre Werte</b> Weixelbaum   Kamptal	<b>36,00</b>
<b>2023 Sauvignon Blanc Bio Kalk &amp; Kreide Privat</b> Tement   Südsteiermark	<b>45,00</b>

## — Unsere Weinlinie —

**2023 Vicinus White** | Maxi, Simon und Tom | Neusiedlersee  
Grüner Veltliner | Weißburgunder

1/8 | 7,50 — 0,75 | 45,00

## — Österreich Rot —

<b>2022 Zweigelt Klassik</b> Auer   Niederösterreich	<b>34,00</b>
<b>2022 Zweigelt Bienenfresser</b> Pitnauer   Carnuntum	<b>45,00</b>
<b>2021 65 Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve</b> Goldenits   Neusiedlersee	<b>57,00</b>
<b>2022 Pinot Noir</b> Flür   Bergland Tirol	<b>54,00</b>
<b>2020 Blaufränkisch Ried Mitterberg</b> Gager   Mittelburgenland	<b>49,00</b>
<b>2022 Cabernet Sauvignon Ried Thenau Reserve</b> Gmeiner   Burgenland	<b>40,00</b>
<b>2023 Heideboden Gols</b> Iro   Burgenland Pinot Noir   St. Laurent   Blaufränkisch   Merlot	<b>36,00</b>
<b>2020 M&amp;M Carnuntum DAC</b> Markowitsch   Carnuntum Zweigelt   Blaufränkisch	<b>50,00</b>
<b>2021 Josanna Grande Cuvée</b> Salzl Seewinkelhof   Neusiedlersee Zweigelt   Cabernet Sauvignon   Merlot Cabernet Franc   Syrah	<b>41,00</b>

### — Unsere Weinlinie —

**2022 Vicinus Red** | Maxi, Simon und Tom | Neusiedlersee  
Merlot | Syrah | Cabernet Sauvignon | Zweigelt

1/8 | 8,50 — 0,75 | 49,00

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite (O)*

## — Südtirol Weiß & Rot —

<b>2024 Pinot Bianco Bio</b> Alois Lageder   Margreid	<b>40,00</b>
<b>2023 Cuvèe Paul</b> St. Pauls   Eppan Weißburgunder   Chardonnay   Sauvignon   Blanc	<b>36,00</b>
<b>2023 Cuvèe Manna</b> Franz Haas   Montagna Riesling   Chardonnay   Kerner   Gewürztraminer Sauvignon Blanc	<b>52,00</b>
<b>2023 Lagrein DOC</b> Muri Gries   Gries - Bozen	<b>42,00</b>
<b>2022 Pinot Noir</b> Alois Lageder   Margreid	<b>45,00</b>
<b>2022 Merlot Reserva Siebeneich</b> Schreckbichl   Girlan	<b>57,00</b>

## — Raritäten & Gereiftes —

<b>2014 Weissburgunder Ried Golden Erd</b> Tinhof   Leithaberg	<b>78,00</b>
<b>2016 Riesling Silberbichl Kremstal DAC</b> Malat   Kremstal	<b>64,00</b>
<b>2019 Neuburger &amp; Weissburgunder Eisenstadt</b> Tinhof   Leithaberg	<b>47,00</b>
<b>2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz</b> Mathias Hirtzberger   Wachau	<b>72,00</b>
<b>2015 Grüner Veltliner Ried Rosengartl</b> Allram   Kamptal	<b>44,00</b>
<b>2018 In Signo Leonis</b> Heribert Bayer   Mittelburgenland Blaufränkisch   Cabernet Sauvignon   Zweigelt	<b>67,00</b>
<b>2015 Solitaire</b> Feiler   Neusiedlersee - Hügelland Blaufränkisch   Merlot   Cabernet Sauvignon	<b>74,00</b>
<b>2016 Impresario</b> Kerschbaum   Mittelburgenland Blaufränkisch   Zweigelt   Merlot   Cabernet Sauvignon	<b>66,00</b>
<b>2013 Bela Rex</b> Gesellmann   Mittelburgenland Cabernet Sauvignon   Merlot	<b>62,00</b>
<b>2006 Cabernet Sauvignon Reserve</b> Malat   Kremstal	<b>77,00</b>
<b>2015 Blaufränkisch Gloriette</b> Tinhof   Leithaberg	<b>91,00</b>

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite (O)*

## — Wein Glasweise —

<b>Grüner Veltliner</b> Ossberger   Kremstal	1/8   4,20
<b>Chardonnay</b> Strommer   Neusiedlersee	1/8   6,80
<b>Riesling Ried Gebling</b> Ossberger   Kremstal	1/8   6,80
<b>Vicinus White</b> Strommer   Neusiedlersee Grüner Veltliner   Weißburgunder	1/8   7,50
<b>Sommernachtstraum</b> Dockner   Traisental Grüner Veltliner   Riesling	1/8   6,30
<b>Rose</b> Winzerhof Ossberger   Kremstal	1/8   4,20
<b>Zweigelt</b> Pfneisl   Mittelburgenland	1/8   4,80
<b>Blaufränkisch</b> Lang   Blaufränkischland	1/8   6,90
<b>Cabernet Sauvignon Reserve</b> Puhr   Weinviertel	1/8   7,80
<b>Vicinus Red</b> Strommer   Neusiedlersee Merlot   Syrah   Cabernet Sauvignon   Zweigelt	1/8   8,50
<b>Lieblich Rot</b> Hannes Reeh   Neusiedlersee Zweigelt   Merlot	1/8   6,40

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite (O)*

### **Allergene**

*A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse,  
F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,  
O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere*