cremige Gans'lsuppe
mit Wurzelgemüse und Fleisch
€ 7,80

VEGETARISCH

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Milchschaum und Kresse
€ 7,00



Paradeiser-Avocado Quiche
auf Paradeissauce mit Blattsalat
€ 16,50

VEGETARISCH

Kürbis-Ricotta Lasagne
mit Salat und Kernöldip
€ 15,50

Tiroler Rindfleisch Gröst'l
mit Blattspinat und Spiegelei
€ 16,50

gebratenes Lachsforellenfilet
auf rote Rüben-Risotto mit Kren
€ 26,00

Damhirschrücken im Speckmantel
mit Belauga-Linsen und Erdäpfelkroketten
€ 32,00

GASTWIRTSCHAFT ZUM OCKERMÜLLER

8. November 2026

SÜSSES FÜR DANACH

Maroni Tiramisu
mit marinierten Weichseln
€ 8,50

Topfenknödel in Butterbrösel
mit Schoko-Likör Sauce
€ 10,50

überbackene Topfenpalatschinken
mit Vanille-Sauce
€ 11,50



gebackene Gansl-Leber
Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren
€ 19,50

Portion Bauerngans'l
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel,
glacierte Maroni, Apfel & Preiselbeeren
€ 39,00



ZUR BEGLEITUNG

STEIRISCHER SCHILCHER STURM
1/8l € 3,70

- ∞ -

Grande Cuvée 2021
(Zweigelt, Cabernet Sauvingon, Merlot)
Weingut Salzl, Illmitz, Bgld
1/8l € 7,00

- ∞ -

Extra Stout - Collabbrew
obergärig / tiefdunkelbraun
13,9° Stammwürze / 6,1% Vol.
0,33l € 6,50

- ∞ -

hausgemachter Nußschnaps
2cl € 4,00