

Chronik unseres Hauses

Der Druckerhof, ein Haus mit Tradition, liegt auf 700 m Seehöhe – hoch über dem Ort Unterach am Attersee. Der ehemalige Bauernhof, aus massivem Holz errichtet, ist seit **1581** in Familienbesitz.

Im Jahre **1955** wurde die Zufahrtsstraße erbaut und 1962 der Hof erweitert und umgebaut. Im Jahre **1993** wurde der Gasthof nochmals um ein Haus erweitert. Seit 1987 ist der Druckerhof im Besitz der **15. Generation** der Familie Windhager.

Genießen Sie das herrliche Panorama und die ruhige Kulisse der Natur.

Das Wohl unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Daher verpflichten wir uns ausschließlich regionale Produkte sowie Bio – Lebensmittel von heimischen Erzeugern zu servieren.



Votingcode: 17067



Rind, Kalb, Schwein und Landhenderl : Fleischerei Hütthaler – Schwanenstadt

Wildfleisch beziehen wir aus unserem hofeigenen Gatter direkt hinter dem Haus & aus den umliegenden Jagden

Milch, Milchprodukte und Eier aus Österreichischer Auswahl mit dem AMA – Gütesiegel.

Heumilch-Frischkäse – Naturhof Roithbauer Familie Plachy - Unterach

Erdäpfel und Gemüse aus heimischer Landwirtschaft

Süßwasserfische : Holzinger Fische - Gunskirchen
Attersee- Fischereien

Erlesene Schnäpse und ein Teil unserer Säfte direkt von ortsansässigen Bauern und Brennereien.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Windhager und Mitarbeiter

Vorspeisen & Suppen

Heumilch-Frischkäse vom Naturhof Roithbauer
mit gebratenen Dörrzwetschken/ Vogerlsalat & Hirschrohschinken € 9,80

Kaltgeräucherte Lachsforelle
mit hausgemachten Erdäpfelrösti/ Rucola & Sauerrahmdip € 15,80

Gemischte Salat-Vorspeise € 7,50

Kräftiger Suppentopf mit Rindfleisch/ Nudeln & frischen Gemüse € 8,60

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 6,-

Grießnockerl € 6,-

Kaspreißknödelsuppe € 7,50

Kleine & Jausen- Gerichte

Kleines Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes fritès € 11,80

Portion Pommes fritès € 7,50

Spaghetti Bolognese € 12,80

Grillwürstel mit Pommes fritès € 9,50

Semmelknödel mit Saft € 6,80

Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur € 9,50

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck € 9,20

Brettljause mit regionalen Spezialitäten fein garniert € 12,80

Unsere Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 28,-

von der Pute oder vom Schwein € 21,-

Petersilienerdäpfel & Preiselbeermarmelade

Tafelspitz vom Jungrind € 26,50

Gemüse, Rösterdäpfel, Apfel- oder Semmelkren & Schnittlauchsauce

Zwiebelrostbraten von der Beiried geschnitten

mit Braterdäpfel & buntem Gemüse € 25,90

Wiener Saftgulasch mit Semmelknödel € 16,80

Forelle im Ganzen oder als Filet gebraten € 27,-

mit Petersilienerdäpfel/ Gemüse & grünen Salat

Kasnockn mit würzigen Bergkäse / Röstzwiebel & Salat € 16,50

Aus unserer Mehlspeisenküche

Apfelstrudel mit Schlag € 5,80

2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade € 8,50

mit Nougat & Schlag € 10,80

1 Stück Topfenpalatschinke mit Preiselbeeren € 9,80

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen / Zwetschkenröster oder Apfelmus € 15,80

Kleine Dessert - Portion € 11,80

BIO-Eis – Eiswerk Salzburg

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanille-Eis mit Schlagobers treffen auf heiße Himbeeren € 9,20

Coupé Danmark

3 Kugeln Vanille-Eis mit Schlagobers & heißer Schokosauce € 9,20

Joghurtbecher

Je eine Kugel Joghurt-/ Fruchteis auf Bio-Joghurt mit gemischten Früchten
€ 9,50

Eiskaffee

gekühlter Kaffee mit Vanille-Eis & Schlagobers € 8,50

Eisschokolade

gekühlte Trinkschokolade mit Vanille-Eis / Schoko-Eis & Schlagobers € 8,50

Walnussbecher

Vanille-, Nuss- und Schoko-Eis mit karamellierte Walnüsse & Schokosauce
€ 9,80

Bananensplit

3 Kugeln Vanille-Eis, eine Banane, Schlagobers, Schokosauce & geröstete Mandeln € 9,80

Je eine Kugel Eis € 2,50 –

Sorten: Vanille / Schokolade / Erdbeersorbet / Zitronensorbet / Joghurt /
Haselnuss / Zwetschkenröstorsorbet / Nougat