

Druckergut & Gut zu Attrichwand

Der Druckertof, 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 Druckertof im Besitz der **14. 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.



AMA-Lizenznummer 101 530

Rind, Kalb, Schwein und Landhendl : Fleischerei Kütthaler – Schwaneustadt

Wildfleisch beziehen wir aus unserem hofeigenen Gatter direkt hinter dem Haus.

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

Erdäpfel und Gemüse aus heimischer Landwirtschaft

Süßwasserfische : Fischzucht Seeache - Unterach am Attersee

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

Ceaser's Salad / Salatherzen / Tomate / Avocado / Oliven / Croutons

mit gegrillter Hühnerbrust / Steingarnelen & knusprigen Speck € 13,50

vegetarisch – € 7,-

hausgemachte Sulz vom Schweinshaxerl

Blattsalat / roter Zwiebel / Tomaten / Kernöl € 9,80

... kreieren Sie Ihren eigenen Salat von unserem Buffet € 5,60



klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 3,60 Griesnockerl € 3,80 Fleischstrudel € 3,80 Kaspressknödel € 3,60

kräftiger Suppentopf mit Rindfleisch / Nudeln & Gemüse € 6,-

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,20

Jausengerichte

„klassische Brettjausen“ € 11,60

diverser Aufschnitt / Kräutertopfen / Essiggurkel, Pfefferoni / frischen Kren

Portion Rohmilchkäse & Butter aus dem Salzkammergut € 10,80

Bauernbrot mit hausgeselchten Speck und frischen Kren € 6,80

Portion Käse aus der Region & Bauernbutter € 7,80

Frankfurter mit Senf / Kren und Gebäck € 4,80

Essigwurst mit rotem Zwiebel € 6,80-

pikanter Rindfleischsalat € 7,-

unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel € 12,50

*Tafelspitz vom Jungrind
Rösterdäpfel/Wurzelgemüse/Apfelkren & Schnittlauchsauce € 16,80*

geschmorte Schweinsbackerl mit Erdäpfelpüree & Speckbohnen € 17,-

Schweinsfilet mit Eierschwammerl & feinen Nudeln € 16,50

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 12,-

fangfrische Fische

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel € 17,60

*Filet von der Salzkammergut – Lachsforelle
Petersilienerdäpfel & buntem Gemüse € 18,80*

leichte & vegetarische Gerichte

Erdäpfelgröstl mit Eierschwammerl & Rucola € 15,80

Verschiedene Pilze á la Creme mit Semmelknödel € 14,60

Tagliatelle mit mediterranen Gemüse & Schmortomaten € 14,80

Kindergерichte

Kinderschnitzel mit Pommes frités € 8,90

Spaghetti Bolognese € 8,40

gebratenes Lachsforellenfilet mit Petersilienerdäpfel € 9,80

Semmelknödel mit Saft € 5,60

...aus unserer Mehlspeisenküche

2 Stück Marmeladepalatschinken € 5,80

2 Stück Nougatpalatschinken mit Schlag € 6,80

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster € 7,40

Zwetschkenstrudel mit Schlag € 4,-

Apfelstrudel mit Schlag € 4,-

Creme brulee mit Beeren € 5,80