

Druckergut

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 der Unteracher Genossenschaftsjagd

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

Erdäpfel und Gemüse aus heimischer Landwirtschaft

Süßwasserfische: Fischerei Andreas Maritsch – Unterach am Attersee
Achleitner Forellen – Schalchen bei Mattighofen

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Windhager und Mitarbeiter

Vorspeisen

*Hausgemachte Schweinshaxersulz
mit roten Zwiebel/ Salat & Kernöl € 7,80*

*Heimische kaltgeräucherte Lachsforelle
Erdäpfelrösti/ Rucola & Sauerrahmdip € 9,80*

*Heumilch-Frischkäse vom Naturhof Roithbauer
mit gebratenen Dörrzwetschken/ Hirschrohschinken & Vogerlsalat € 7,40*

*Kleine Grammelknödel mit Sauerkraut € 7,80
/ große Portion € 10,80*

Herbstliche Salat-Vorspeise € 5,-

Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 3,60

Grießnockel € 3,80

Fleischstrudel € 3,80

Kaspreßknödel € 3,60

Kräftiger Suppentopf mit Rindfleisch/ Nudeln & frischen Gemüse € 7,-

*Steinpilz-Maroni-Cremesuppe € 6,50
mit Hirschrohschinken-Chip & Preiselbeerschaum*

Erdäpfel-Most Suppe mit Speckknödel € 5,80

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,80

Hauptgerichte

*Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel € 12,50
von der Pute € 14,50*

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

*Rosa gebratener Rehrücken
Maroni-Erdäpfelpüree/ violetten Karotten & Wildapfel € 28,-*

*Zwiebelrostbraten von der Beiried geschnitten
mit Braterdäpfeln € 18,90*

*Feines Hirschragout
mit Blaukraut/ Semmelknödel & Preiselbeeren € 16,50*

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 12,-

Leichte & vegetarische Gerichte

Kasnock'n mit Röstzwiebel & grünen Salat € 11,90

*Vegetarisches Hirschragout € 15,80
mit verschiedenen Pilzen & Maroni/ Blaukraut/ Semmelknödel & Preiselbeeren*

*Gnocchi mit Kürbisgemüse € 15,60
Tomaten & Mozzarella überbacken*

*Ceaser's Salat mit gegrillter Hühnerbrust
& 2 Stück gebratenen Steingarnelen € 14,80
Vegetarisch: € 12,-*

Fangfrische Fische

*Forelle im Ganzen gebraten oder als Filet
mit Petersilienerdäpfel € 22,-*

*Attersee-Reinanke im Ganzen gebraten
mit Petersilienerdäpfel € 24,-*

Kleine Gerichte

Kinderschnitzel mit Pommes fritès € 8,90

Portion Pommes fritès € 3,50

Spaghetti Bolognese € 8,40

Grillwürstel mit Pommes fritès € 7,80

Semmelknödel mit Saft € 5,60

Jausengerichte

Druckerjause für 2 Personen mit Gebäck € 19,90

Bretteljause mit Gebäck € 11,-

Portion Käse aus der Region mit Bauernbutter & Gebäck € 10,80

Essigwurst mit Zwiebel, fein garniert und Gebäck € 7,-

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur € 6,70

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck € 4,-

Bratenbrot mit Kren € 5,90

Belegtes Brot € 6,- / Speckbrot € 5,90 / Käsebrot € 6,90

... aus unserer Mehlspeisenküche

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade € 5,80

mit Nougat & Schlag € 6,80

1 Stück Topfenpalatschinke mit Preiselbeeren € 4,40

Gebäckene Apfelringe mit Bio-Zimteis & Preiselbeeren € 7,50

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster € 7,40

Apfelstrudel mit Schlag € 4,-

Zwetschken-Tiramisu € 4,80