

Druckerhut & Gut zu Atterichwand

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 **1998** wurde der Gasthof nochmals um ein Haus erweitert. Seit 1987 ist der Druckerhof 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. Wir nehmen Abstand von jeglichen Geschmacksverstärkern und schöpfen aus der Vielfalt von frischen Kräutern und Gewürzen – für eine natürliche, ausgewogene und gesunde Küche.



Votingcode: 17067



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

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

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Windhager und Mitarbeiter

Vorspeisen

*Caesar's Salad – Salatherzen/ Tomate/ Avocado/ Oliven/ Croutons € 7,50
mit gegrillter Hühnerbrust /Steingarnelen und knusprigen Speck € 13,-*

hausgemachte Schweinshaxe mit Blattsalat und Kernöl € 7,80

*Waldviertler Schafsfrischkäse € 9,80
mit Dörrzwetschen/ Vogelsalat & knusprigen Speck*

Vitello Tonnato mit Rucola & Kapern € 9,80

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

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

Suppen

klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 3,60

Grießnockerl € 3,80

Fleischstrudel € 3,80

Kaspressknödel € 3,60

Mostsuppe mit Speckknödel € 4,60

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

vegetarische Gerichte

pikantes Gemüsecurry mit frischem Koriander & Duftreis € 14,80

Gnocchi à la Sorrentina mit Mozzarella & Paradeiser € 14,-

Verschiedene Pilze á la Creme mit Semmelknödel € 14,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel € 12,50

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

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 12,-

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel € 18,80

*Filet von der Salzkammergut – Lachsforelle
Petersilienerdäpfel & frischem Gemüse € 17,60*

*in Rotwein geschmorte Schweinsbackerl
Erdäpfelpüree & glacierten Gemüse € 17,-*

*rosa gebratenes Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce
Erdäpfelrösti & Speckbohnen € 15,60*

für unsere Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes fritès € 8,90

Spaghetti Bolognese € 8,40

gebratenes Filet von der Lachsforelle mit Petersilienerdäpfel € 9,80

Semmelknödel mit Saft € 5,60

Portion Rohmilchkäse aus der Region mit Bauernbutter & Gebäck € 9,80

...aus unserer Mehlspeisenküche

2 Stück Marmeladepalatschinken € 5,80

2 Stück Nougatpalatschinken mit Schlag € 6,80

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster € 7,40

Apfelstrudel mit Schlag € 4,-

warmer Schokokuchen mit Beerenragout & Schlag € 6,80

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren & Vanilleeis € 5,80

Kugel Zitronensorbet mit Frizzante / Amarettini & Beeren € 6,-