

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

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Windhager und Mitarbeiter

Vorspeisen

*Kleine Grammelknödel mit Sauerkraut € 9,80
/ große Portion € 12,80*

*Hausgemachte Schweinshaxersulz
mit roten Zwiebel/ Salat & Kernöl € 11,-*

*Heimische kaltgeräucherte Lachsforelle
Erdäpfelrösti / Rucola & Sauerrahmdip € 14,-*

*Heumilch-Frischkäse vom Naturhof Roithbauer
mit gebratenen Dörrzwetschken/ Hirschrohschinken & Vogerlsalat € 11,-*

Gemischte Frühlingsalat-Vorspeise € 5,-

Suppen

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

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 4,80

Grießnockerl € 5,-

Fleischstrudel € 5,-

Kaspreßknödelsuppe € 4,80

Erdäpfel-Most Suppe mit Speckknödel € 7,-

Hauptgerichte

*Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel € 16,50
von der Pute € 17,-*

Tafelspitz vom Jungrind
Gemüse, Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce € 22,-

*Zwiebelrostbraten von der Beiried geschnitten
mit Röstzwiebel & Braterdäpfeln € 24,-*

Feines Hirschragout
mit Blaukraut/ Semmelknödel & Preiselbeeren € 21,-

Gebratene Kaskrainer
mit Erdäpfelsalat & Gebäck € 14,-

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 16,-

Fangfrischer Fisch

Forelle im Ganzen gebraten oder als Filet
mit Petersilienerdäpfel € 27,-

Leichte & vegetarische Gerichte

Kasnock`n mit Röstzwiebel & grünen Salat € 15,80

Krautfleckerl mit grünen Salat € 14,50

*Bunter Salatteller mit Joghurtdressing
gebratene Putenbruststreifen € 16,-
gebackene Putenbruststreifen € 17,-*

Jausengerichte

Druckerjause für 2 Personen mit Gebäck € 24,-

Bretteljause mit Gebäck € 15,-

Essigwurst mit Zwiebel, fein garniert und Gebäck € 9,-

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur € 8,70

Frankfurter oder Depreziner mit Senf, Kren und Gebäck € 6,-

Bratenbrot mit Senf & Kren € 8,-

Belegtes Brot € 8,- / Speckbrot € 8,- / Käsebrot € 8,-

Kleine Gerichte

Kinderschnitzel mit Pommes fritès € 11,-

Portion Pommes fritès € 5,-

Spaghetti Bolognese € 10,50

Grillwürstel mit Pommes fritès € 8,-

Semmelknödel mit Saft € 7,-

Nockerl mit Saft € 6,-

...aus unserer Mehlspeisenküche

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade € 7,80

mit Nougat & Schlag € 9,-

1 Stück Topfenpalatschinke mit Preiselbeeren € 7,80

Gebackene Apfelradl mit Bio-Zimteis & Preiselbeeren € 10,80

Apfelstrudel mit Schlag € 5,80

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster € 12,-