

# *Druckerhut & Gut zu Attrichwand*

Der Druckerhof, ein Kaus 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 Kaus 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.



Rind, Kalb, Schwein und Lammfleisch : Fleischerei Hüttthaler – Schwänenstadt

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

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

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

marinierte Tomaten / Mozzarella / frischer Basilikum € 9,80

hausgemachte Sulz vom Schweinshaxerl  
Blattsalat / roter Zwiebel / Tomaten/ Kernöl € 9,80

gebeizte Salzkammergut – Lachsforelle 14,50  
pikantes Fenchelchutney

Vitello Tonnato mit Rucola € 14,-

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

## Suppen

klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 3,60

Grießnockerl € 3,80

Fleischstrudel € 3,80

Kaspressknödel € 3,60

## *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 & Tagliatelle € 17,50*

*Rindsgulasch mit Semmelknödel € 12,-*

## *fangfrische Fische*

*Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel € 17,60*

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

## *leichte & vegetarische Gerichte*

*pikantes Gemüsecurry mit frischem Koriander & Duftreis € 14,80*

*Erdäpfelgröstl mit Eierschwammerl & Rucola € 16,50*

*Verschiedene Pilze á la Creme mit Semmelknödel € 15,60*

## Kindergeschichte

*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*

*Topfenknöderl mit Zwetschkenröster € 7,40*

*Schoko-Hupf mit Schlag € 5,60*

*Apfelstrudel mit Schlag € 4,-*

*Crème brûlée mit Beeren € 5,80*

*Portion Rohmilchkäse & Butter aus dem Salzkammergut € 10,80*