

Druckerhut & Gut zu Attrichwand

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.



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: Fischerei Karrer Franz / Achleitner Forellen - Schalchen

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Windhager und Mitarbeiter

Vorspeisen

*bunter Vogerlsalat mit Frischkäse vom „Roithbauern“
Speck & Dörrzwetschken € 7,40*

*hausgemachte Schweinshaxerl-Sulz
mit roten Zwiebel/ Blattsalat & Kernöl € 7,80*

*Roast Beef vom „Attergau-Ochsen“
mit Rucola & Sauce Tartar € 11,50*

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

Gemischte Salat-Vorspeise € 5,-

Suppen

klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen:

Frittaten € 3,60

Grießnockerl € 3,80

Fleischstrudel € 3,80

Kaspreßknödelsuppe € 3,60

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

Spargelcremesuppe € 4,20

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel € 19,50
vom Schwein € 12,50
von der Pute € 14,50

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

In Rotwein geschmorte Schweinsbackerl
mit Erdäpfelpürree & buntem Gemüse € 15,80

Zwiebelrostbraten von der Beiried geschnitten
mit Braterdäpfeln € 18,90

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 12,-

Rosa gebratene Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce
Erdäpfelrösti & Speckbohnen € 15,60

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

Pilze à la Creme mit Semmelknödel € 14,50

Pikantes Gemüsecurry mit Duftreis € 12,-

Fangfrische Fische

Reinanke im Ganzen gebraten
mit Petersilienerdäpfel € 22,-

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit buntem Gemüse & Petersilienerdäpfel € 17,60

Forelle im Ganzen gebraten oder als Filet
mit Petersilienerdäpfel € 19,80

Kleine Gerichte

Kinderschnitzel mit Pommes fritès € 8,90

Portion Pommes fritès € 3,50

Spaghetti Bolognese € 8,40

Max & Moritz

Grillwürstel mit Pommes fritès und Überraschung € 7,80

Semmelknödel mit Saft € 5,60

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

...aus unserer Mehlspeisenküche

2 Stück Marmeladepalatschinken € 5,80

2 Stück Nougatpalatschinken mit Schlag € 6,80

1 Stück Topfenpalatschinke mit Preiselbeeren € 4,40

Apfelstrudel mit Schlag € 4,-

Zwetschkenstrudel mit Schlag € 4,-

Topfenknödel mit Zwetschkenröster € 7,40

Schokoküchlein mit flüssigen Kern & eingelegten Kirschen € 8,40