
SPEISEKARTE | MENU



ufererei

SPEISEKARTE | MENU

APERITIF-EMPFEHLUNG | APERITIVE DRINKS

| | |
|--|--------|
| Prosecco Spumante „Cuvee Brut 47“ 0,1 lt. | € 5,00 |
| Schlumberger „White Ice Secco“ oder „Rose Ice Secco“ 0,1 lt. | € 6,50 |
| Campari Soda Campari Sodawasser | € 5,90 |
| Campari Orange Campari frisch gepresster Orangensaft | € 6,90 |
| Aperol Veneziano Prosecco Aperol Sodawasser Orange | € 6,90 |
| Lillet Wild Berry Lillet Blanc Wild Berry Sodawasser | € 6,90 |
| Hugo Prosecco Sodawasser Holunderblütensirup Minze Limette. | € 5,90 |
| Linzer Bier „ORIGINAL“ 0,30lt. | € 4,20 |

JEDERZEIT | ALL TIMES

| | |
|---|---------|
| „Streichfähig“ vegetarisch AGP | € 4,50 |
| Hausgemachte Aufstriche ofenfrisches Gebäck Homemade spreads bread & pastries | |
| Trüffel-Parmesan-Pommes vegetarisch AMC | € 8,80 |
| Pommes Trüffelmayo Jungzwiebel Parmesan Fries truffled mayonnaise spring onion parmesan cheese | |
| Hummus vegetarisch FNG | € 7,80 |
| Weißbrot Tomate Zwiebel Feta Kresse Hummus white bread tomato onion feta cheese cress | |
| Gebeizter Saibling DFNGMC | € 14,20 |
| Rucolaöl Hummus Honig-Senfsauce rucola oil hummus honey-mustard sauce | |
| Beef Tatar á la uferei CAGMOP | |
| Klassisch mariniert Butterröllchen Mayo Kapern Kresse Dottergel Briochetoast by uferei Beef Tartar butter mayonnaise capers cress yolk cream brioche toast by uferei | |
| 100g | € 17,50 |
| 150g | € 22,50 |



SPEISEKARTE | MENU

Kräftige Rindsuppe AGLO € 6,20
Frittaten oder Kaspresknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Sliced pancakes or cheese bread dumpling | strong beef broth | root vegetables | chives

Cremesuppe vegetarisch GLO € 6,50
Croutons
Cream soup | croutons

Backhendsalat ACEG € 16,80
Hendlhaxln ausgelöst | Kürbiskernpanade | Erdäpfel-Vogersalat | Kernöldressing
Fried chicken | breadcrumbed with pumpkinseeds | potato-lamb lettuce salad | pumpkin seed oil dressing

uferei Salat EGMAO € 22,90
Kurzgebratenes Rinderfilet | Romanasalat | Caesar Dressing | Croutons | Parmesan | Speck
Medium grilled beef filet | romaine lettuce | Caesar dressing | croutons | parmesan cheese | bacon

Healthy bowl vegan OF € 15,50
Quinoa | Tomate | Gurke | veganes Joghurt | Weintraube
Quinoa | tomato | cucumber | vegan yogurt | grape

Salatschüsserl M € 4,80
Bunte Blattsalate | Hausdressing | Small salad | leaf salads | homemade dressing

Überbackener Ofenerdäpfel vegetarisch GMCO € 15,90
Sauerrahm | Gemüse | Käse
Baked potato | sour cream | vegetables | cheese

Upgrade gebratene Hühnerfiletstreifen Upgrade roasted chicken breast stripes € 5,00

Pilzravioli vegetarisch ACGO € 17,90
Pilzsauce | Asmonte | Rucolaöl
Mushroom ravioli | Asmonte cheese | rucola oil

2erlei Spargel vegetarisch FPCO € 19,90
Petersilienerdäpfel | Sauce Hollandaise
Asparagus | parsley potatoes | sauce Hollandaise

Upgrade Beinschinken | Upgrade ham € 6,90

Gebratenes Forellenfilet DAO € 24,50
Bärlauch-Tagliatelle | geschmorte Kirschtomate | Kresse
Grilled trout fillet | wild garlic tagliatelle | braised cherry tomato | cress

SPEISEKARTE | MENU

Original Wiener Schnitzel ACDG € 28,00

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Rahmgurkensalat
Wiener Schnitzel | parsley potatoes | lingonberries | creamy cucumber salad

Schweinefilet GLO € 25,90

Spargel | Sauce Hollandaise | Erdäpfelrösti
Pork fillet | asparagus | sauce Hollandaise | hash browns

uferei Burger ACGM € 20,80

Brioche | 180g Rinderpatty | Salat | Tomate | BBQ Sauce | karamellisierte Zwiebel | Speck
Cheddar | Pommes | Ketchup
Brioche | 180g beef patty | salad | tomato | BBQ sauce | caramelized onions | bacon
Cheddar cheese | fries | ketchup

Vom heimischen Rind | ALL TIMES

Wir servieren dazu je 1 Beilage und 1 Sauce nach Ihrer Wahl | we serve 1 side dish and 1 sauce of your choice

Rib Eye 250g € 39,50

Slice of rib eye 250g

Rinderfilet 250g € 43,50

Beef filet 250g

Beilagen – 1 inkludiert und weiter gegen Aufpreis

Trüffel-Parmesan-Pommes | [truffled parmesan fries](#) € 5,80

Ofenerdäpfel | [baked potato](#) € 5,00

Grillgemüse | [grilled vegetables](#) € 4,50

Salatschüsserl | [small salad](#) € 4,80

Sauce – 1 inkludiert und weiter gegen Aufpreis

Pfeffersauce | [pepper sauce](#) € 3,20

Rosmarinjus | [rosemary sauce](#) € 3,20

Chilimayo | [hot chili mayonnaise](#) € 2,50

Trüffelmayo | [truffled mayonnaise](#) € 3,50



SPEISEKARTE | MENU

NACHSPEISEN | DESSERTS

Warmer Apfelcrumble vegetarisch ACGHO € 9,80

Mascaronemousse | Vanilleeis
Warm apple crumble | marcapone mousse | vanilla ice-cream

Pralinenmousse vegetarisch ACGHO € 9,80

Marillenröster | Nußkrokant | Butterkekseis
Praline mousse | stewed apricot | nuts | cookies ice-cream

Crème brûlée vegetarisch ACGHO € 8,90

Himbeersorbet | Schokoladenbrownie
Crème brûlée | raspberry sorbet | chocolate brownie

Apfelstrudel vegetarisch ACO € 3,50

Apple strudel

Topfenstrudel vegetarisch AGCO € 3,50

Curd strudel

Linzer Torte vegetarisch ACGHO € 3,90

Linzer cake

Torte des Tages vegetarisch ACGHO € 3,90

Cake of the day

Nike Stollen vegetarisch ACGHO € 4,80

Spezialität des ARCOTEL Nike
Special sweet of the ARCOTEL Nike

Pralinen by uferei vegetarisch OCHG € 4,80

Homemade chocolate candy

Alle süßen Nachspeisen sind von unserer Andrea hausgemacht.

All our desserts are homemade by Andrea



TRANSPARENZ „U99“ | LOCAL SOURCING

Wir setzen aus Überzeugung auf Lieferanten aus der Umgebung.

Daher beziehen wir den Großteil unserer Frischeprodukte aus dem Umkreis von unter 99 Kilometer. Mit „U 99“ wollen wir eine Transparenz bieten, damit Sie nachvollziehen können, dass uns Qualität und Nachhaltigkeit sehr wichtig sind und dürfen einige unsere Partner anführen.

Michael Oberaigner | Haag | Niederösterreich
Bäckerei Backmulde | Berger Franz | Hofkirchen | Mühlviertel
Resch & Frisch | Wels | Hausruckviertel
Bernegger | Molln | Traunviertel
Premium Huhn | Huber | Pfaffstätt | Innviertel
Samhaber Obst und Gemüse | Linz
Renate und Othmar Ozlberger | Hartkirchen | Hausruckviertel
Schärdinger Berglandmilch | Wels | Traunviertel
Fam. Greisinger | Münzbach | Mühlviertel
Neuburger | Ulrichsberg | Mühlviertel
Fam. Wiesenberger | Peuerbach | Hausruckviertel

INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

Nachstehend finden Sie eine Auflistung über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen. Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne bei weiteren Fragen oder Anliegen zur Verfügung stehen.

Below you will find a list of allergenic ingredients in our food. If you have any questions, please don't hesitate to ask our service staff.

A-Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
A-Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof

B-Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse B-Crustaceans and products thereof

C-Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse C-Eggs and products thereof

D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen D-Fish and products thereof

E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse E-Peanuts and products thereof

F-Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen F-Soybeans and products thereof

G-Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen G-Milk and products thereof (including lactose)

H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sesamsamen), sowie daraus gewonnen Erzeugnisse, mit Ausnahmen

H-Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, Sesame seeds) and products thereof

L-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse L-Celery and products thereof

M-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse M-Mustard and products thereof

O-Schwefeldioxid und Sulfite, ab gewissen Konzentrationen

O-Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂

P-Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse P-Lupin and products thereof

R-Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse R-Molluscs and products thereof

