

REVITAL MENÜ

Carpaccio vom Innviertler Jungrind mit Rucola
im Parmesanschüsserl

Melange vom Bärlauch mit luftgetrocknetem Rohschinken

Cremiges Risotto mit verschiedenen Pilzen,
geriebenem Parmesan und frischen Kräutern

Schweinsfiletspitzen in Schnittlauchsauce
mit Butternockerl und Gemüsestäbchen

Baileys- Parfait mit eingelegten Amarenakirschen

3 gängig € 21,50

4 gängig € 27,50


5 gängig € 33,50

Revital Ernährungsratgeber:

Die eigentlichen Boten des Frühlings sind gesunde Kräuter aus der Natur wie Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Basilikum, Rosmarin, Salbei, Kresse, Pfefferminze. Sie haben Inhaltsstoffe, die unsere Lebenskräfte stärken und unseren Organismus wieder auf Vordermann bringen. Man sollte diese gesunden Kräuter deshalb überreichlich zum Würzen verwenden, denn sie sind alle reich an Vitamin C und besitzen viele Mineralien und Spurenelemente. Dadurch wirken sie entschlackend und sind genau richtig gegen Frühjahrsmüdigkeit und zum Antreiben unseres Stoffwechsels. Ein weiterer Vorteil: Wenn Sie Speisen reichlich mit Kräutern würzen, können Sie mit dem Salz "sparen".

Unsere Küche ist schmackhaft – gesund – regional - heimisch

Die Revital-Speisen werden aus hochwertigen Naturprodukten, großteils unmittelbar aus der Region, frisch zubereitet. Wir verwenden vorzugsweise Saisonprodukte, zu einem Teil auch aus zertifizierter biologischer Landwirtschaft.

Produkte, die mit unserem Revital Logo  gekennzeichnet sind, stammen von biologisch zertifizierten Betrieben.

Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.



Bio-Produkte und Lieferanten:

Witzmann Mühle, Aspach

Dinkel, Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam,
Leinsamen

Firma Pfeiffer, Salzburg

Buchweizen, Grünkern, Hirse, Joghurt, Edelpute, Emmentaler,
Brotgewürz

Familie H.J. Schumann, Neukirchen an der Enknach
Distelöl, Sojaöl

Familie Perberschlager Kurt, Roßbach

Angusrind

Regionale Produkte und Lieferanten:

Familie Reischenböck, Weng: Kartoffeln, Forellen, Saibling, Eier

SALATE, VORSPEISEN UND SUPPEN

SALATE

Gemischte Salatvariation an ♦Sojaölmarinade als Vorspeise	€ 4,80
als Beilage	€ 2,80
Salatangebot: Eisberg, Rucola, Eichblatt, Lollo Rosso, Zucchini, Tomaten, Karotten und Gurke	
Bunte Frühlingssalate mit griechischem Schafkäse, Oliven und Zwiebeln an Balsamicoessigmarinade	€ 6,80
Gemischter Rohkostsalatteller mit Sojasprossen an ♦Joghurt Limettendressing	€ 6,80
♦Auf Wunsch servieren wir Ihnen ♦Sesam, ♦Leinsamen, ♦Sonnenblumenkerne oder ♦Kürbiskerne zu den Salaten	
Hausgemachtes ♦Dinkelbrot mit Körndl	€ 1,00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Innviertler Jungrind mit Rucola im Parmesanschüsserl	€ 7,50
Türmchen von Büffel- Mozzarella und Rispentomaten mit Pesto	€ 6,50


SUPPEN

Melange vom Bärlauch mit luftgetrocknetem Rohschinken	€ 3,50
Kraftsuppe vom Jungrind mit Kaspressknödeln	€ 2,80

♦ Produkt eines biologisch zertifizierten Betriebes

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCHE GERICHTE



Cremiges Risotto mit verschiedenen Pilzen, geriebenem Parmesan und frischen Kräutern	€ 9,50
Taler vom  Buchweizen auf knackigem Gemüse und feiner Petersiliensauce	€ 8,50

FISCH UND WOKGERICHT

In Zitronengrassud pochiertes Forellenfilet auf Rahmspaghetti mit dreierlei Paprika	€ 11,50
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf Safranfenchel mit Cocktailkartoffeln	€ 13,50
Shrimps aus dem Wok mit Frühlingszwiebel, Bambussprossen, Shiitakepilzen und Glasnudeln	€ 11,50

HAUPTSPEISEN

AUS DER HEIMISCHEN KÜCHE

Wiener Schnitzel von der  Pute oder vom Schwein mit Petersilkartoffeln und bunter Salatvariation		
	Pute	€ 11,50
	Schwein	€ 10,50
Innviertler Knödelteller mit Mostsauerkraut		€ 8,90
Saftgulasch vom Roßbacher  Angusrind mit gebratener Semmel-Sauerrahmroulade		€ 10,50


FLEISCHGERICHT

Schweinsfiletspitzen in Schnittlauchsauce mit Butternockerl und Gemüsestäbchen		€ 12,50
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Rieslingkraut mit Cocktailkartoffeln und Thymianjus		€ 13,50
Saltimbocca vom Kalbsnüsschen auf rahmiger Polenta mit geschwenktem Zucchini		€ 15,50



Gerne bieten wir auf Anfrage auch Kinder- und Seniorenportionen an!

 Produkt eines biologisch zertifizierten Betriebes

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 4,80
Erdbeer- Schokolademus im Mandelkörnchen	€ 6,50
Baileys- Parfait mit eingelegten Amarenakirschen	€ 5,80
Gemischter Käseteller mit  Emmentaler Trauben und Olivenbaguette	€ 6,50

HAUSEIGENE MEHLSPEISEN MIT VOLLKORNGETREIDE UND REDUZIERTEM ZUCKERANTEIL

Kuchen vom  Dinkel mit geriebenen Äpfeln	€ 2,20
Nussecken mit  Dinkel und Obers	€ 2,90

Bitte wählen Sie aus dem vielfältigen, selbst gemachten Kuchen-
und Tortenangebot in der Vitrine.

EIS VOM BAUERNHOF (FAMILIE KERN, METTMACH)

Eisbecher Revital: Vanille-, Amaretto- und Schokolade-Minze-Eis garniert mit frischen Früchten und Schlagobers	€ 6,50
--	--------

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Eiskarte.

 Produkt eines biologisch zertifizierten Betriebes

BIO-GETRÄNKE-LIEFERANTEN:

Firma Vogelsam
Hasenfit Fruchtsäfte

Weingut Mehofer
Weiß- und Rotweine

Brau Union
Bier

FAIR TRADE PRODUKTE:

Kaffee
Tee



Mit dem Fairtrade Gütesiegel ausgezeichnete Produkte geben Ihnen die Sicherheit, dass Menschen in Entwicklungsländern fair bezahlt und keine Kinder ausgebeutet werden. Zudem ist naturnahe Landwirtschaft garantiert.