



Herglich Willkommen!

Viele Holzscheite liegen im Korb bereit, unsere Speisekammer ist mit ausgesuchten Köstlichkeiten gefüllt. Wir heizen den Ofen ein und stellen den Kochtopf auf den SPOARHERD. Unsere ganz besondere Zutaten sind Spezialitäten aus der Region, abgeschmeckt mit einer Prise Heimat und serviert mit einer guten Portion Liebe.

Entdeckt mit uns die kulinarischen Momente der Kindheit wieder, in denen es so herrlich duftet und so gut geschmeckt hat. Wir kochen nach alten Familienrezepten, die uns unsere Großeltern verraten haben. So verschmilzt im SPOARHERD die gutbürgerliche ungarische mit der altösterreichischen Küche und wird mit einem Hauch Modernität verfeinert. All das servieren wir euch in der gemütlichen, familiären Atmosphäre unserer SPOARHERD-Stube, die zum Sitzenbleiben und Genießen einlädt.

Einzigartig ist auch das vielfältige Bier- und Getränkesortiment. Nur die besten Produkte von kleinen, sorgfältig ausgewählten Brauereien und Weingüter kommen auf den Tisch des SPOARHERD und ergänzen unsere selbstgemachten Leckerbissen.

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

A-4820 Bad Ischl | Leitenbergerstraße 2
E-Mail: spoarherd.gastropub@gmail.com
Tel: +43 681 20 20 40 24
www.spoarherd-gastropub.com

Öffnungszeiten:

Mo-Di: Ruhetag
Mi-So: 11:30 – 14:00 Uhr
18:00 – 22:00 Uhr

Was gibt's z' Mittag?

von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Hausgemachte Rindsuppe wahlweise mit Nudeln, Frittaten, Kaspressknödeln oder Grießnockerln	4,60
Traditionelle Gulaschsuppe Szegediner Art Suppengericht vom Schwein mit Kartoffeln, Zwiebeln, edelsüßem Paprika und hausgemachten Nockerln, serviert mit Holzofenbrot	6,20
Schnitzel Wiener Art klassisch paniertes Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Pommes und Preiselbeeren	12,30
Hühnerpaprikasch Hühnerragout in edelsüßem Paprika-Rahm-Soße, mit hausgemachten Nockerln	12,70
Wiesnpfanne gebratener Leberkäse, serviert mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,70
Käsespätzle mit grünem Salat hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Blattsalat	11,30

Strapatschka – Sztrapacska hausgemachte Kartoffel-Knöpfe überbacken in einer Speck-Schafkäse-Soße	12,80
Letscho – Leccsó Schmorgericht mit Speck, Spitzpaprika, Tomaten, Zwiebeln und Ei, auch vegan möglich, serviert mit Holzofenbrot	9,80
Grillkäse Salat Salate der Saison mit gegrilltem Apfel, Grillkäse, Wallnüssen und Hausdressing	11,00
Fitness Salat Salate der Saison mit gebratenen Hühnerstreifen, Kürbiskernen und Balsamico-Öl Dressing	11,50
-	
Spoarherd Schnitzelburger Holzofenlaib gefüllt mit Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, BBQ-Hausdressing und serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	11,80
Spoarherd Burgermeister Holzofenlaib gefüllt mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, Zwiebel und hausgemachten Feigen-Rhebarbara-Burgersoße, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	12,20
Arme Ritter a la starker Stefan 1 Stk Holzofenbrotscheibe in Ei-Panade, überbacken mit Schinken, Bacon, Tomaten und Käse, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdressing	7,50
-	
Marmeladenpalatschinke klassische Palatschinken gefüllt mit hausgemachten Marmelade	4,50
Zartbitterschokoladen-Brownie mit Rum-Zwetschken-Mus saftiger, zartbitterer Schokoladekuchen, serviert mit Zwetschkenmarmelade verfeinert mit Rum	7,20
Somlauer Nockerln hausgemachte schwarz-weiße Biskuit-Sichten mit Wallnüssen, Vanillesoße, Schokosoße, Rum-Rosinen, serviert mit Schlagobers	9,30
<i>Abendessen</i>	
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)	
Hausgemachte Rindsuppe wahlweise mit Nudeln, Frittaten, Kaspressknödeln, Grießnockerln	4,60
Traditionelle Gulaschsuppe Szegediner Art Suppengericht vom Schwein mit Kartoffeln, Zwiebeln, edelsüßem Paprika und hausgemachten Nockerln, serviert mit Holzofenbrot	6,20
Ungarische Fischsuppe – Halászlé scharfe, deftige Fischsuppe mit Karpfen und Paprika, serviert mit Holzofenbrot	7,10
-	
Das Wiener Schnitzel original klassisches Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	18,50
Schnitzel Wiener Art klassisch paniertes Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	12,30
Hühnerpaprikasch Hühnerragout in edelsüßem Paprika-Rahm-Soße mit hausgemachten Nockerln	12,70
Schweinsgulasch – Schweinspörkölt Schweineragout in edelsüßem Paprikasauce, mit Eiergrauen (Tarhonya)	12,30

Steirer Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Speck, Pfefferoni und Käse in einer Kürbiskern-Panade, serviert mit feinem Jasmin-Reis und Preiselbeeren	14,30
Schweinskotelett nach Magyaróvár Art Naturschnitzel mit Champignons, Speck und Käse überbacken, serviert mit feinem Jasmin-Reis und Mais	13,60
Wiener Beuscherl hausgemachtes Kalbslungenragout mit Semmelknödeln	12,80
Blunzengröstl Blutwurst mit Kartoffeln geröstet serviert mit Krautsalat	12,80
Käsespätzle mit grünem Salat hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Blattsalat	11,30
Strapatschka – Sztrapacska hausgemachte Kartoffel-Knöpfe überbacken mit Speck-Schafkäse-Soße	12,80
Letscho – Leccsó Schmorgericht mit Speck, Spitzpaprika, Tomaten, Zwiebel und Ei, auch vegan möglich, serviert mit Holzofenbrot	9,80
Grillkäse Salat Salate der Saison mit gegrilltem Apfel, Grillkäse, Wallnüssen und Hausdressing	11,00
Fitness Salat Salate der Saison, gebratenen Hühnerstreifen, Kürbiskernen und Balsamico-Öl Dressing	11,50
Fleischpalatschinken auf Hortobágy-Art Palatschinken gefüllt mit einer köstlichen Portion Gulasch	10,90
-	
Veggieburger á la Spoarherd Holzofenlaib gefüllt mit gegrillten vegetarischen „Hühnerstreifen“, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, BBQ-Hausdressing, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	12,20
Spoarherd Schnitzelburger Holzofenlaib gefüllt mit Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, BBQ-Hausdressing, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	11,80
Spoarherd Burgermeister Holzofenlaib gefüllt mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, Zwiebel und hausgemachten Feigen-Rhebarbara-Burgersoße, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	12,20
Wiesnburger Holzofenlaib gefüllt mit Leberkäse, Spiegelei, Salat, Tomaten, Cheddar, Bacon, BBQ-Hausdressing, serviert mit Steakkartoffeln und Hausdip	11,20
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Omas guata Kaiserschmarren mit Rosinen, frisch aus der Pfanne, serviert mit Zwetschkenröster	9,50
Somlauer Nockerln hausgemachte schwarz-weiße Biskuit-Sichten mit Wallnüssen, Vanillesoße, Schokosoße, Rum-Rosinen, serviert mit Schlagobers	9,30
Gundel Palatschinken Palatschinken mit Wallnussfüllung, übergossen mit Rum-Schoko-Soße, serviert mit Schlagobers	7,50
Zartbitterschokoladen-Brownie mit Rum-Zwetschken-Mus saftiger, zartbitterer Schokoladekuchen, serviert mit Zwetschkenmarmelade verfeinert mit Rum	7,20