



April

Spargel & Hase

eine herrliche Frühlingskombination

Wir bieten Klassisches vom heimischen Spargel, raffiniert zubereitet. Dazu kombinieren wir Gerichte von den edelsten Teilen vom Hasen. Vertrauen Sie uns und lassen Sie sich begeistern!



Mai

Maibock trifft Rhabarber

Zart süßlich & leicht bitter

Junges Wild in frühlingshaften Variationen. Leicht, interessant abgeschmeckt und verbunden mit Köstlichkeiten vom Rhabarber. So werden festliche Anlässe zu einem echten Genuss.



Juni

Auf nach Mexiko!

Mexikanisch im Innviertel

Feurig würzige Zutaten verarbeitet nach österreichischer Raffinesse ergeben Gaumenfreuden, die Ihre kulinarischen Herzen höher schlagen lassen. ¡Que aproveche!



Juli & August

Wir grillen, Sie chillen!

Das Motto ist Programm!

Dry Aged Beef, Steak-Spezialitäten & fangfrischer Fisch vom Steinofengrill mit allem was das Steak-Fan-Herz begehrt. Neuheit der Saison: Wagyu Beef aus Österreich! Wir grillen jeden **Do, Fr & Sa ab 18 Uhr** im Juli und August, bei jeder Witterung.



September

Mia san am Oktoberfest!

in Ried im Innkreis

Von **12. bis 16. September** sind wir mit unserem Stand in der Weinhalle vertreten. Neben Wein, Sturm und Bier gibt's bei uns auch Säfte vom Spanseder und Snacks gegen den kleinen Hunger. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Oktober & November

Oafoch WÜD

Heimische Wildspezialitäten

Wildgerichte haben bei uns Tradition seit über 35 Jahren. Alt bewährtes kombinieren wir mit spannend neuen Kreationen vom heimischen Wildbret - so ist Abwechslung garantiert und für jeden etwas dabei. **Denn vom Wüd kon ma oafoch ned gnuag kriang!**



November

Enten & Gans!

von Fr 9. bis So 18. November

G'schmackiges Geflügel von den Betrieben der **Innviertler Weidegänse & Enten!** Als Beilage gibt's Semmelknödl, Erdäpfel, Rot- und Weißkraut. Für Gruppen servier'n mia in da Rein. Auch Wildspezialitäten gibt's zur Wahl.



Dezember

Advent & Weihnacht

Das Jahr neigt sich dem Ende zu

Verbringt einen gemütlichen Abend bei uns im Wirtshaus, die Weihnachtszeit ist stressig genug. Entspannen, genießen, wohlfühlen. Weihnachtsfeier à la Carte oder Ihr individuelles Menü. Gestartet wird mit Glühmostempfang an der Feuerstelle.

1. original innviertler Bierkarussell



Eigenes Fass Bier, eigener Zapfhahn – und das direkt in der Mitte eurer Runde!

Unser erstes original innviertler Bierkarussell bietet Platz für ca. 12 Personen. Aus dem drehbaren 15-Liter Fass zapft ihr euch selbst das Bier. Auch zum Essen lädt das Karussell ein, die Tischplatte ist groß genug.

15er Fass Rieder Urecht € 87,- exkl. Speisen mit LED-Beleuchtung



Karussell-Reservierung:
07751 8289

Wirtshaus Mesnersölde – Mia san Wirtshaus!

Unser Wirtshaus in **Utzenaich** wird seit 37 Jahren von der Familie Hatzmann geführt. Das Lokal bietet Platz für **150 Gäste in 3 Räumlichkeiten**. Unser neuer Wintergarten ist technisch top ausgestattet und besticht durch gemütliches, modernes Ambiente. Im Sommer lädt unser schattiger Gastgarten zum Verweilen ein.

Das Speisenangebot reicht von herzhaften Vorspeisen und knackigen Salaten über Wirtshausklassiker und Steaks bis hin zu hausgemachter Pasta. Je nach Wunsch und Anlass besprechen wir gerne Ihre individuellen Speisen. Täglich bieten wir **Mittagsmenüs**.

Zur Beratung steht Ihnen unser **Dipl. Küchenmeister Robert Hatzmann** gerne zur Verfügung.

♥ Öffnungszeiten ♥

Montag 11³⁰ – 13³⁰ | Dienstag geschlossen
Mittwoch bis Freitag 11³⁰-13³⁰ & 17⁰⁰-24⁰⁰
Samstag ab 17⁰⁰
Sonntag 9³⁰-14⁰⁰ & 17⁰⁰-21⁰⁰
Warme Küche bis 22 Uhr

Familie Hatzmann
Raiffeisenweg 6 | 4972 Utzenaich
wirtshaus@mesnersoelde.at

07751 82 89

mesnersoelde.at



Kulinarischer Jahreskalender 2018



RIEDER BIER

Feinste Innviertler Braukunst

Zugestellt durch österr. Post



Februar

Die Wintergrillerei

Wir grillen, Sie chillen!

Saftige Steaks vom Steinofengrill mit herzhaften Beilagen – warum nicht auch im Winter? Unser Wintergarten macht's möglich! Jeden Donnerstag und Freitag im Februar ab 18 Uhr.



März

Bärlauch & Märzenbier

Frühlingservachen in deiner Region

Die Tage werden länger, wir genießen die sonnigen Nachmittagsstunden – und unsere Köche gehen Bärlauch pflücken! Nichts bietet mehr Gaumenfreuden, als frische regionale Zutaten in unseren Gerichten. Lassen Sie sich überraschen!