

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 38 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. Mi-Fr bieten wir **Mittagsmenüs**.

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

♥ Öffnungszeiten ♥

Mittwoch bis Freitag 11³⁰-13³⁰ & 17⁰⁰-24⁰⁰

Samstag ab 17⁰⁰

Sonntag 9³⁰-14⁰⁰ & 17⁰⁰-21⁰⁰

Montag & Dienstag geschlossen

Warme Küche bis 22 Uhr

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

07751 82 89

mesnersoelde.at



Kulinarischer Jahreskalender 2019



RIEDER BIER

Feinste Innviertler Braukunst

Zugestellt durch österr. Post

Unser Team
gibt täglich ihr Bestes!





31. Jänner - 9. März

Saftige Steaks vom Steinofengrill mit herzhaf-
ten Beilagen – warum nicht auch im Winter?
Unser Wintergarten macht's möglich! **Jeden
Donnerstag, Freitag & Samstag ab 18 Uhr.**



28. März - 4. Mai

**2019 grillen wir erstmals auch Burger - immer
Do, Fr & Sa ab 18 Uhr!** Freuen Sie sich auf un-
sere hauseigenen Kreationen. G'schmackiges
Brot, saftige Patty's vom Rind, Huhn oder Wild
mit raffinierten Saucen & Toppings aller Art
machen den Burger zum Star!



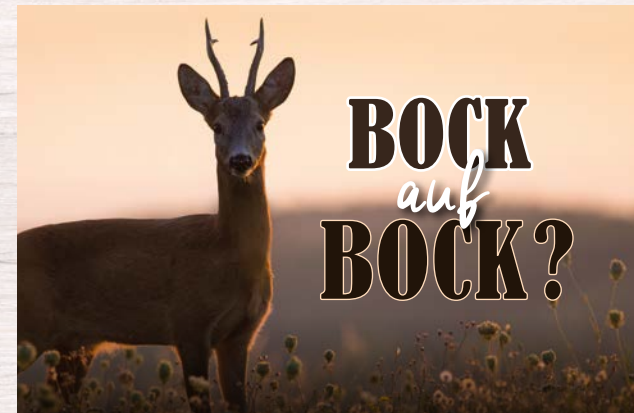
22. Mai - 23. Juni

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



4. Juli - 31. August

**Wir grillen, Sie chillen - das Utzenaicher Ori-
ginal!** Dry Aged Beef, Steak-Spezialitäten & fang-
frischer Fisch vom Steinofengrill mit allem was
das Steak-Fan-Herz begehrt. Wir grillen jeden
Do, Fr & Sa ab 18 Uhr im Juli und August, bei
jeder Witterung.



11. Oktober - 15. Dezember

Wildgerichte haben bei uns Tradition seit über
35 Jahren. Klassiker kombinieren wir mit neuen
Kreationen vom heimischen Wildbret. So ist
Abwechslung garantiert & für jeden was dabei!



Enten & Gansl

8. - 17. November

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



Vorweihnachtszeit

Verbringt einen gemütlichen Abend bei uns
im Wirtshaus, die Weihnachtszeit ist stressig
genug. **Entspannen, genießen, wohlfühlen.**

Wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier individu-
ell nach Ihren Wünschen. Gestartet wird mit
Glühmostempfang an der Feuerstelle. Wählen
Sie Ihr individuelles Menü oder bestellen Sie
à la Carte.

**Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Feier - wir
freuen uns auf Sie!**

Traditionelle Klassiker

**Auch auf saisonale und traditionell klassische
Gerichte möchten wir nicht verzichten.**

So gibt es von Bärlauchgerichten und Spargel
über Bradl in der Rein bis hin zu Kalbsbraten,
Rindsrouladen, Gulasch, Innereien & andere
Gerichte der österreichischen Esskultur auf
Tagesempfehlung.