

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel (A,E,F,I,J,4,8)	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen (A,E,F,I,J)	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel (A,F,E,I,J)	5,80 €
Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl (E,F,G,H,L)	7,80 €

Salate

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, Croutons, Baguette und dazu... (A,F,G,H)	9,70 €
❖ gebratener Pfandlkas (F)	16,70 €
❖ gegrillte Rinderfetzen	19,70 €
❖ zwei gebratene Kaspressknödel (A,F,E,I)	16,70 €
❖ gebratenes Forellenfilet (A)	19,70 €
Kleiner gemischter Salatteller (A,E,G,F)	4,70 €

Dessert

Bayerische Creme mit Himbeermark und Sahne (F,H,I,J)	7,50 €
Dunkles Schokoladenmousse mit Olivenöl, Honigwabe und Zuckernüssen (A,F,H,I,J)	8,50 €

Bitte beachtet, dass bei uns keine Kartenzahlung möglich ist

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Speisen- und Getränkekarte mit den entsprechenden Informationen können Sie jederzeit gerne einsehen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns bei diversen Umbestellungen einen Aufpreis vorbehalten.

Hauptspeisen

Schwabenteller von der Strohschweinlende mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat (A,F,H,J,I)	17,70 € Senior 15,20 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat (A,F,J,I, 2,11)	15,70 € Senior 13,20 €
Cordon Bleu (Rosmarinschinken/Bergkäse) von der Strohschweinlende mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat (A,F,J,I, 2,11)	18,70 € --
Zwiebelrostbraten (Rinderlende) mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Speckbohnenbouquet (A,D,L,F,2,8)	25,70 € Senior 23,70 €
Gegrilltes Lachsforellenfilet aus Wasserwiesn mit Spargel-Graupenrisotto, Grana Padano und Bärlauchpesto (A, B, H, E, F, I)	22,70 € --
Gebackene Fischnockerl von der Chiemseebrachse Kohlrabigemüse, Apfelchutney, Nussbitterschaum und kleine Kartoffeln (A, B, E, F, I, H, K, J)	19,70 € Senior 17,20 €
Gebratene Kaspressknödel mit Spargelragout, Crème fraîche, confierten Tomaten und Rucola (A, F, E, J, I, H)	16,70 € Senior 14,70 €
Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln & Salat (A, F, J, I)	14,70 € Senior 12,70 €
Kartoffelgnocchi mit Bärlauch Pesto, Baby Spinat, grünem Spargel, eingelegter Birne, Walnüssen (A, F, I, H,D)	17,70 €

Bitte beachtet, dass bei uns keine Kartenzahlung möglich ist.

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Speisen- und Getränkekarte mit den entsprechenden Informationen können Sie jederzeit gerne einsehen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns bei diversen Umbestellungen einen Aufpreis vorbehalten.

Brotzeitkarte

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel (A,E,F,I,J)	5,80 €
Fleischpflanzerl mit Bratensauce und Kartoffelsalat (A,E,J,K)	11,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat (A,F,I,K,J)	13,70 €
Currywurst mit Pommes Frites (2,D,4)	9,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat (A,F,I)	14,70 €
Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Rucola und Krustenbrot (A,4,8)	8,50 €
Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Bergkäse, Rucola und Krustenbrot (A,4,8,F)	9,50 €
Kleines Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatbouquet und Baguette (A,F,G,H,E)	18,70 €
Großer Salatteller mit Joghurtdressing, Balsamico- Glacé, Croutons, Baguette und... (A,F,G,H)	9,70 €
❖ gebratenem Pfandlkas (F)	16,70 €
❖ zwei gebratene Kaspressknödel (A,F,E,I)	16,70 €
Kleiner gemischter Salatteller (A,E,G,F)	4,70 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Speisen- und Getränkekarte mit den entsprechenden Informationen können Sie jederzeit gerne einsehen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns bei diversen Umbestellungen einen Aufpreis vorbehalten.

Herzlich willkommen beim Wirt von Dred!

Woher kommt eigentlich der Name "Dred"?

Jarezöd wollte der heimischen Bevölkerung nicht so recht über die Lippen. erinnerte es doch an einen grausamen, heidnischen Heerführer namens Jaréz aus der Hunnenzeit im 9. Jahrhundert, der durch besondere Verdienste den ursprünglichen nach seinen Bewohnern "Koppenstätt" genannten Ort zum Lehen bekam, sesshaft wurde und ihm seinen Namen gab: Jaréz-Öd.

Die Bevölkerung machte daraus schlicht "Dred".

Die Koppenstätter's überlebten nicht nur diese Zeit, sondern noch so manche Unbill folgender Jahrhunderte. Viele Generationen unterhielten hier eine Gaststätte, welche ob ihrer schönen Lage und Gastlichkeit weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt & beliebt war.

Im Jahre 1970 wurde die Wirtschaft wegen fehlender eigener Nachkommen der Familie Weichselbaumer in der Rottmühle übertragen, der die letzte Wirtin entstammte.

Unser Bestreben ist es heute, Sie – ganz im Sinne unsererorfahren – zu Ihrer Zufriedenheit zu bewirten.

Wir wünschen Ihnen eine gemütliche Einkehr und Guten Appetit! (im Original von Georg Weichselbaumer sen. ROTTMÜHLE)

Die Dreder Wirtsfamilie mit Team

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Speisen- und Getränkekarte mit den entsprechenden Informationen können Sie jederzeit gerne einsehen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns bei diversen Umbestellungen einen Aufpreis vorbehalten.