

Genuss mit Schmäh...

Brettljause	p.P.	7.50
Brettl mit Tirolerspeck, Liptauer, Radiesli, Rettich und Gurken		
Käsekrainer mit Senf und Kren		9.50
Knackige Schweinswürstchen mit Käse gefüllt dazu Senf und Meerrettich		
Gemüse-Jause	p.P.	15.00
Junge Gemüse mit Dipp		

Supp'n...

Leberknödel-Suppen		14.50
Kräftige Rindsbouillon mit Leberknödel		
Würzige Linsensuppe		15.00
Linsensuppe mit Gemüse und Speck		
Schwarzwurzelsuppe		16.00
Schaumige Schwarzwurzelsuppe mit Crumble		

Zwischendurch...

die folgenden Gerichte, servieren wir gegen einen Aufpreis von chf 8.00 auch als Hauptspeise

Gemischte Blattsalate der Saison		14.50
Gemischte Blattsalate mit Avocado, Granatapfel und gerösteten Nüssen an unserem beliebten Hausdressing		
Vogel Salat mit Ei und Speck		16.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gebratenem Speck		
Sulz von der Forelle		18.00
Sulzterrine von zweierlei Forelle mit marinierten Randen		
Entenleber mit Quitte		24.00
Gebratenes Entenlebermedaillon mit hausgemachtem Quitten-Chutney		
Rindstatar HOFWIESEN		28.00
Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl		

Deftiger...

Gerne servieren wir die folgenden Gerichte auch als Vorspeise oder offerieren Ihnen einen Nachschlag.

Risotto mit roter Beete Sämiges Risotto mit Randen	24.00
Ohrnudeln mit Schmorfleisch Orecchiette an einer Schmorfleischsauce	25.00
Schlutzkrapfen mit Paradeiser Teigtaschen mit Quark, Kartoffeln und Spinat gefüllt an frischer Tomatenbutter mit Brösel und Parmesan	26.00
Käsespätzle Hausgemachte Spätzle mit Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	26.00
Kärntner Fleischkrapfen Hausgemachte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt dazu Sauerkraut	28.00
Serviettenknödel mit Schwammerl Serviettenknödl mit gebratenen Waldpilzen an einer leichten Rahmsauce	28.00

Aus dem Wasser...

Forelle mit Lauch und Pilz Filet von der Forelle mit Lauch und Pilzen dazu ein Weissweinsrisotto	39.00
Fogosch im Kernöl Im Kernöl konfiertes Zanderfilet auf Rahmspinat mit Röstkartoffeln	42.00
Garnelengröstl Riesengarnelen, Trauben, Nüsse und Kartoffeln in Butter gebraten	44.00

Von der Metzg...

Schweins-, Krustenbraten Schweinsbrust aus dem Ofen mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	36.00
Rindsgulasch mit Spätzle Rindsgulasch mit Sauerrahm und Spätzle	39.00
Wiener Schnitzel RICHTIG ! Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	46.00
Tafelspitz KLASSISCH! Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen, Röstkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren	48.00
Zwiebelrostbraten HOFWIESEN Rindsfilet 200gr gebraten, nach Ihren Wünschen gegart, mit gerösteten Zwiebeln, Zweigeltjus und dazu gebratene Serviettenknödel oder mit frischen Kräutern und zerlassener Butter, eine Beilage nach Wahl	54.00 54.00
Kalbskotelett Zartes Kalbskotelett mit langem Knochen 350gr an Rosmarinbutter mit Risotto	62.00

Dazu... (Eine Beilage ist inbegriffen, jede weitere verrechnen wir zusätzlich)

Serviettenknödel, Röstkartoffel, Risotto, Nudeln, hausgemachte Spätzli, Rahmspinat, Sauerkraut, Wintergemüse und steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	8.00
--	------

Fleischdeklaration

*Rindfleisch	Schweiz – Australien	Forelle	Italien
*Lamm	Australien	Waller	Holland
Kalbfleisch	Schweiz - Holland	Saibling	Island
Schweinefleisch	Schweiz – Österreich	Zander	Polen
Geflügel	Schweiz – Ungarn – Frankreich	Crevetten	Vietnam – Argentinien
Wild	Österreich		

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Deklaration von Allergenen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Zum Schluss was Süßes...

GenussKaffee		9.50
Ein Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Süßspeise		
Wiener Eiskaffee		11.50
2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm		
Palatschinken mit Quitte		13.50
Frische Crêpes mit hausgemachtem Quittenkompott		
Apfelstrudel		14.50
mit Vanillesauce		
Powidltaschen		14.50
Mit Zwetschgenmus gefüllte Kartoffelteig-Taschen an süßen Butterbrösel		
Schokoladenkuchen		14.50
mit Vanilleeis		
Kaiserschmarren	KLASSISCH ! 20 MINUTEN	15.50
Luftiger Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott		
Gemischtes Eis	pro Kugel	4.50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Aromen		

...oder was Salziges

Kleine Käseauswahl		16.50
--------------------	--	-------

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.