

Genuss mit Schmäh...

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

Supp'n...

Suppe vom Rind mit Bärlauch Kräftige Rindsbouillon mit Bärlauchknödel		14.50
Brunnenkresseschaum Leichte Brunnenkresseschaumsuppe		16.00
Frische Morcheln mit Garnellen Morchelrahmsuppe mit gebratenen Riesencrevetten		18.50

Zwischendurch...

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

Gemischte Blattsalate der Saison Gemischte Blattsalate mit grünem Spargel, Avocado, Datteri und Ei an unserem beliebten Hausdressing		14.50
Feingeschnittener Tafelspitz Tafelspitz-Carpaccio an Kernöl mit Wurzelgemüse		16.00
Kalbsbries auf Frühlingssalat Gebratene Kalbsmilken auf Spargeln, Erbsen, Champignons Kefen und Radiesli		20.00
Jakobsmuschel mit Limetten Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limetten-Espuma		22.00
Frische Morcheln mit Ei In Butter gebratene frische Morcheln auf grünem Spargel mit einem pochierten Ei		26.00
Rindstatar HOFWIESEN Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl		28.00

Deftiger...

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

Risotto mit Morcheln	32.00
Sämiges Risotto mit frischen Morcheln	
Schlutzkrapfen mit Paradeiser	26.00
Teigtaschen mit Quark, Kartoffeln und Spinat gefüllt an frischer Tomatenbutter mit Brösel und Parmesan	
Nudeln mit Spargeln und Paradeisern	28.00
Tagliatelle mit grünem Spargel, Datteritomaten und Bergkässpänen	
Topfenknödel mit Bärlauch	28.00
Fluffige Quark-Gnocchi mit Bärlauch und jungen Gemüsen in frischer Butter geschwenkt	
Kärntner Fleischkrapfen	29.00
Hausgemachte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt dazu Spargelsalat	
Frühlings-Spaghetti	39.00
Spaghetti mit Jakobsmuscheln, Crevetten und Fischfilets an einer leichten Zitronensauce	

Aus dem Wasser...

Saibling mit Bärlauch	39.00
Filet von Saibling an frischer Bärlauchbutter mit schwarzem Reis serviert	
Fogosch und Spargel-Morchel-Gröstel	49.00
Kurz gebratenes Zanderfilet auf frischem Spargel-, Morchelgemüse mit Risotto	
Fischteller	52.00
Zander, Saibling, Riesencrevetten, Jakobsmuschel vom Grill mit jungen Kartoffeln	

Von der Metzg...

Pouletbrust mit Mais Gebratene Pouletbrust mit Avocado, Datteritomaten und Basilikum auf Maistätschli	36.00
Kotelett vom Schwein Saftiges Schweinskotelett mit Bärlauchbutter serviert mit Weissweinsrisotto	39.00
Frühlings – Lamm Zartes Lammmentrecote rosa gebraten serviert mit einem Frühlingsrisotto	44.00
Wiener Schnitzel RICHTIG ! Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	46.00
Tafelspitz KLASSISCH! Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen, jungen Kartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren	48.00
Zwiebelrostbraten HOFWIESEN Rindsfilet 200gr gebraten, nach Ihren Wünschen gegart, mit gerösteten Zwiebeln, Zweigeltjus und dazu Bärlauch-Topfenknödel	54.00
oder mit frischen Kräutern, zerlassener Butter und einer Beilage nach Wahl	54.00

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

Bärlauch-Topfenknödel, junge Kartoffeln, Risotto, schwarzer Reis, Nudeln, Rahmspinat, Frühlingsgemüse und steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	8.00
Spargel-Morchel-Gröstel	16.00

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	
Marillen – Buchteln	14.50
Warmes Hefeteiggebäck mit Aprikosen gefüllt auf Vanillesauce	
Topfenstrudel	14.50
mit Rhabarberkompott	
Powidltaschen	14.50
Mit Zwetschgenmus gefüllte Kartoffelteig-Taschen an süßen Butterbrösel	
Apfel-Bisquit	14.50
Löffelbisquitte in Apfelsaft getränkt mit Kernobst und Mascarponecreme	
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
--------------------	-------