

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN.....5,30

vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

- Hummus.....+3,50
- Jalapeno-Aioli.....+3,20

ROTE BEETE CARPACCIO.....11,50

mit mariniertem Ziegenkäse, Apfelspalten,
Kürbis, roten Zwiebeln, Wildkräutersalat
und karamellisierten Walnüssen

KLEINER BROTSALAT.....14,90

mit gebratenen Knoblauch-Champignons,
roten Zwiebeln, Tomaten, Wildkräutersalat
und frittierten Kapernbeeren

AVOCADO BRUSCHETTA.....9,90

geröstetes Hausmacher Landbrot
mit Mini-Burrata
und Crema di Balsamico

KÜRBIS BURRATA.....13,90

gebackener Kürbis mit Burrata
mit Essig-Karamell, Cashewkernen
und Granatapfel

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich
auf den Wiesen und Feldern rund um
das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause
ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt
euch frische Eier mit nach Hause!



HAUSGEMACHTE SUPPE

HOKKAIDO-KÜRBIS-CREME SUPPE.....7,50

mit steirischem Kürbiskernöl

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

ROTE BEETE- BIRNEN-SALAT.....13,90

mit roten Zwiebeln, Apfelessig,
Olivenöl und Walnüssen

HERBSTBOWL.....14,90

mit Apfel, Kürbis, Babyblattspinat,
roter Beete, Rotkohl, Kohlrabi, Tomaten,
Wildkräutersalat, karamellisierten Walnüssen
und Cranberry-Dressing

zusätzlich mit:

- gebratenen Knoblauch-Champignons.....17,50
- mariniertem Ziegenkäse.....18,90
- tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50



Wir informieren euch gerne
jederzeit über allergene Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe unserer Speisen
und Getränke – Sprecht unser Team
einfach dazu an!



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand

KLASSISCH.....12,50

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN
KÜRBIS.....14,50

mit Kürbisspalten, roten Zwiebeln,
Ziegenkäse und Thymian

CHORIZO.....14,90

mit spanischer Chorizo, roten Zwiebeln
und mariniertem Ziegenkäse-Crumble

BURGER-STYLE.....15,90

mit 100% Rinderhackfleisch, Jalapenos,
Eisbergsalat, Zwiebeln, Gewürzgurken,
Tomaten und Käsesauce

FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit Tomatenpesto

 TOMATE.....12,50
mit Kirschtomaten, Champignons,
roten Zwiebeln und Rucola



- als perfekte Ergänzung:

PINOT GRIGIO

0,2l.....6,50
Manieri, delle Venezie, Italien

PINOT GRIGIO ROSATO

0,2l.....6,00
Manieri, Provincia die Pavia, Italien

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



Auch bei unserer Auswahl
an Fisch und Meeresfrüchten
achten wir auf beste Qualität
und Herkunft.



AUS FLUSS UND MEER

GEGRILLTER
FLUSSZANDER.....26,90

auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse
mit steirischem Kürbiskernöl

Empfehlung zum Fisch:

GARDA BIANCO
„IL LAGHETTO“

0,2l.....6,40
Cantina Delibori, Lombardei, Italien

VEGETARISCHES & VEGANES

BUCHWEIZEN
BRATLINGE.....18,20

auf Gorgonzolasauce mit Bröselkartoffeln
und Wildkräutersalat

KÄSESPÄTZLE.....18,90

dazu Röstzwiebeln

SÜSSKARTOFFELCURRY.....21,90

Süßkartoffeln in Kokos-Currysauce
mit Gemüse und Basmatireis



GEBRATENER
SERVIETTENKNÖDEL.....20,90

mit Steinpilz-Rahmsauce
und kleinem Wildkräutersalat

STEINPILZ-
TRÜFFEL-PASTA.....26,90

Traditionspasta Garganelli
in einer cremigen Steinpilz-Sahnesauce
mit frischen Kräutern

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS +1,50



FLEISCH & GEFLÜGEL



TIROLER KÄSESPÄTZLE.....19,50

mit würzigem Bergkäse, Rauchschinken
und Röstzwiebeln

HESSISCH' HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen
im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes
in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat
und Süßkartoffelpommes

VOGELSBERGER SCHWEINEFILET.....24,90

im Speckmantel, auf Bratensauce,
mit Rahmrosenkohl und gebratenen
Serviettenknödeltalern

BBQ SPARERIBS.....21,90

mit Sweet-Chili-Dip,
Pommes frites und Krautsalat

SPESSART- JÄGERSCHNITZEL.....24,50

mit Pommes frites
und kleinem Salatbouquet

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....27,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel
mit Zitrone und Preiselbeeren,
kleinem Gurkensalat und Pommes frites

RUMPSTEAK 250g.....38,50

vom deutschen Weiderind
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck
und kleinem Salatbouquet

WILDGULASCH.....26,90

mit Apfelrotkohl
und gebratenen Serviettenknödel-Talern

passt perfekt:

I TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA
0,2l.....6,90
San Marzano, Apulien, Italien



Kleinigkeiten zum Vino:

DATTELN IM SPECKMANTEL.....6,90

6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,90

der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE JALAPENO-AIOLI.....5,20

dazu 3 Scheiben Hausbrot



HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER APFELCRUMBLE.....8,90

mit hausgemachtem Vanilleeis
von der Bourbon-Vanille

FLAMMKUCHEN CALVADOS.....10,90

mit Äpfeln vom Golfplatz, Rosinen,
bestäubt mit Calvados

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis
Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel
Welche Sorten? Einfach bei unserem Service
-Team nachfragen! – Auch vegan.

PORTION SAHNE DAZU?
– KEIN PROBLEM!
AUFPREIS +0,50



Mit der Herstellung von
hausgemachtem Eis in unserem
Eiswerkstatt haben wir uns einen ganz
besonderen Traum erfüllt!



Guten Appetit!