

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen eine Kunst

-Herzlich Willkommen im Restaurant Hotel Weidenhof-
Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen!

Unsere Getränkeempfehlungen

0,3 l Fruchtiger Sommercocktail mit Ananas & Gin	€ 5,50
0,5 l Hausbier Brauerei Hirter	€ 3,80
1/8 l Grüner Veltliner "Flohhaxn" WG Huber	€ 2,50
1/8 l Grauburgunder "Wolke 7" Aachen, D	€ 3,50
1/8 l Grüner Veltliner "Luftikus" WG Sax	€ 3,80
1/8 l Fräulein Rose von Döbling WG Mayer	€ 4,00

Ihre Familie Mair
&
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen  Wohlfühlen  Leben

Sommermenü

Marinierte Tafelspitzsülze & Tafelspitzscheiben
Kürbiskern-Vinaigrette & Blattsalate

oder

Kalte Gurkensuppe
Dill & Joghurt



Steak vom Eichelschwein mit Cognac-Pfeffersauce
Kartoffelrösti & Gemüse



Joghurt-Zitronencreme
marinierte Erdbeeren

€ 22,00

Unsere Tagesempfehlungen

Caesar Salad
Kopfsalatherzen, Parmesan & gebratenen Hendlstreifen
€ 11,00

Eierschwammerln & Steinpilze in Kräuterrahmsauce
Speck & Serviettenknödel
€ 13,50

Gebratene Eierschwammerl & Steinpilze
Kartoffelrösti & feine Blattsalate
€ 14,50

Riesengarnelen in Kräutern & Knoblauch gebraten
feine Blattsalate & Avocado-Tartar
€ 18,50

Lammfilets mit Knoblauch & Kräuter gebraten
Rucolasalat, Oliven-Schafskäse & Pesto
€ 19,50

Gedeck pro Person € 1,50

Um Auskunft über Allergene-Inhaltsstoffe zu erhalten,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Vorspeisen

Marinierte Tafelspitzsülze & Tafelspitzscheiben Kürbiskern-Vinaigrette & Blattsalate	€ 7,50
Matjesfilet „Hausfrauenart“ Blattsalate & Kartoffeln	€ 8,50
Hausgemachte Frühlingsrollen Gemüse, Blattsalate & Sweet-Chili-Sauce	€ 9,50
Crepes gefüllt mit Eierschwammerln & Schafskäse Prosciutto & Salatgarnitur	€ 10,50
Rindercarpaccio Trüffelvinaigrette & frischer Parmesan	€ 11,00
Lachscarpaccio in Basilikumpesto gerollt Tomatenvinaigrette & Blattsalate	€ 12,00

Suppen

Rindsbouillon Frittaten Leberknödel Kaspressknödel	€ 4,50
Tomatencremesuppe Basilikum & Croutons	€ 4,50

Für kleine Gelüste

Garnelen in Kartoffelteig Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 10,50
Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 11,00

Unsere hausgemachte Pasta

Südtiroler Schlutzkrapfen Lauch, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan	€ 9,50
Kärntner Kasnudeln braune Butter & grüner Salat	€ 10,50
Hausgemachte feine Nudeln Trüffelcremesauce & gehobelter italienischer Trüffel Kleine Portion	€ 15,00 € 10,00

Fischgerichte

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten Zucchini Gemüse, Basilikumsauce & Petersilienkartoffeln	€ 18,50
Zanderfilet in der Steinpilzkruste Basmatireis, Weißweinsauce & Blattspinat	€ 18,50

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel & Kartoffel-Vogelersalat	€ 12,00
Cordon bleu & Pommes frites oder gemischter Salat	€ 13,50
Medaillons von der Putenbrust Currysauce, Wokgemüse & Basmatireis	€ 14,00
Kalbsleberscheiben mit Zwiebeln und Majoran gebraten Kartoffelpüree & Gemüse	€ 17,50
Zwiebelrostbraten im Natursaft´l Speckbohnen & Röstkartoffeln	€ 18,00
Kalbsrückensteak in der Steinpilzkruste zweierlei Saucen, Ravioli & Gemüse	€ 22,00
Rinderlende auf Pfeffer-Cognacsauce Kartoffelrösti & Gemüse	€ 22,00

Dessert

Sorbet Lemone Walderdbeere mit Prosecco aufgegossen	€ 3,50 € 5,50
Apfel- und Topfenstrudel Vanillesauce & Rahmeis	€ 5,50
Crème Brûlée Beerenragout & Rahmeis	€ 6,50
Rhabarberschaum mit Erdbeeren & Vanilleeis	€ 6,50
Pralinen-Schokoladenmousse Ananascarpaccio & Eierlikör	€ 6,50
Tiramisu auf Erdbeerspiegel	€ 6,50
Dessertvariation „Weidenhof“	€ 7,50

Dessertwein

Ein Glas Süßwein Beerenauslese 2010	€ 6,50
--	--------