

# 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

1 Glas Prosecco mit Heidelbeer	€ 5,00
1 Glas Frizzante Rosé WG Sax Kamptal	€ 5,00
0,5 l Hausbier Brauerei Hirter	€ 3,80
1/8 l Cuvee von Veltliner & Riesling WG Roch	€ 3,50
1/8 l Rioja "Tempranillo" 2016 Spanien	€ 4,50

**RUHETAG**

**Werte Gäste,  
wir dürfen Sie informieren, dass unser Restaurant  
Montags geschlossen hat.**

**Wir danken für Ihr Verständnis!**

Ihre Familie Mair  
&  
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen  Wohlfühlen  Leben

## Wintermenü

Kleiner Heringssalat  
oder  
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Croutons



Knuspriger Schweinebraten im Naursaft'l  
Serviettenknödel & Speck-Krautsalat



Kleine Dessertvariation  
oder Affineur Käse mit Feigen-Senfsauce

€ 22,00

## Unsere Tagesempfehlungen

Zweierlei Heringssalat mit Garnitur  
€ 9,50

Knuspriger Schweinebraten im Naursaft'l  
Serviettenknödel & Speck-Krautsalat  
€ 11,50

Riesengarnelen mit Knoblauch & Kräutern gebraten  
Blattsalat & Avocado-Tartar  
€ 19,50

Lammfilets mit Kräutern & Knoblauch gebraten  
Rucola, Basilikumpesto & Oliven-Schafskäse  
€ 23,50

Medaillons vom Hirschfilet & Rehrücken in Wacholdersauce  
Preiselbeerbirne, Schwammerl, Rotkraut & Spätzle  
€ 24,50

Gedeck pro Person € 1,50

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

## Vorspeisen

<b>Marinierte Tafelspitzsülze &amp; Tafelspitzscheiben</b> Kürbiskern-Vinaigrette & Blattsalate	€ 8,50
<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b> Blattsalate & Kartoffeln	€ 9,50
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> Gemüse, Blattsalate & Sweet-Chili-Sauce	€ 11,00
<b>Crepes gefüllt mit Eierschwammerln &amp; Schafskäse</b> Prosciutto & Salatgarnitur	€ 11,00
<b>Rindercarpaccio</b> Trüffelvinaigrette & frischer Parmesan	€ 12,00
<b>Lachscarpaccio</b> Yuzu-Vinaigrette, Oliven & Wildkräutersalat	€ 11,50

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b> Frittaten   Leberknödel   Kaspressknödel	€ 5,00
<b>Kürbiscremesuppe</b> Kernöl & Croutons	€ 5,00

## Für kleine Gelüste

<b>Gebackenes Kalbsbries</b> mit Kartoffel-Vogerlsalat	€ 13,00
<b>Garnelen in Kartoffelteig</b> Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 12,00
<b>Backhendlstreifen</b> Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 12,00

## Unsere hausgemachte Pasta

<b>Südtiroler Schlutzkrapfen</b> Lauch, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan	€ 11,00
<b>Kärntner Kasnudeln</b> braune Butter & grüner Salat	€ 12,00
<b>Hausgemachte feine Nudeln</b> Trüffelcremesauce & gehobelter italienischer Trüffel Kleine Portion	€ 16,50 € 11,00

## Fischgerichte

**Kärntner Saiblingsfilet auf der Haut gebraten**  
Zucchini Gemüse, Basilikumsauce & Petersilienkartoffeln € 19,50

**Zanderfilet in der Steinpilzkruste**  
Basmatireis, Weißweinsauce & Blattspinat € 19,50

## Fleischgerichte

**Wiener Schnitzel & Kartoffel-Endiviensalat** € 13,50

**Cordon bleu & Pommes frites oder gemischter Salat** € 14,50

**Medaillons von der Putenbrust**  
Currysauce, Wokgemüse & Basmatireis € 15,00

**Kalbsleberscheiben mit Zwiebel & Majoran gebraten**  
Kartoffelpüree & Gemüse € 19,50

**Zwiebelrostbraten im Natursaft 1**  
Speckbohnen & Röstkartoffeln € 19,50

**Kalbsrücken in der Steinpilzkruste**  
zweierlei Saucen, Ravioli & Gemüse € 24,00

**Steak von der Rinderlende**  
Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse € 24,50

## Dessert

**Sorbet**  
Limone oder Walderdbeer € 5,00  
mit Prosecco aufgegossen € 6,50

**Apfel- und Topfenstrudel**  
Vanillesauce & Rahmeis € 6,00

**Schokoladensoufflé**  
mit Walnuß-Eis & Mango € 7,00

**Crème Brûlée**  
Beerenragout & Rahmeis € 7,00

**Pralinen-Schokoladenmouse**  
Ananascarpaccio & Eierlikör € 7,00

**Tiramisu**  
auf Erdbeerspiegel € 7,00

**Dessertvariation „Weidenhof“** € 8,00

## Dessertwein

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