

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 Oktoberfestbier von Löwenbräu	€ 4,10
0,5 l Hausbier Brauerei Hirter	€ 3,80
1/8 l Grüner Veltliner "Flohhaxn" WG Huber	€ 2,50
1/8 l Cuvee von Veltliner & Riesling WG Roch	€ 3,50
1/8 l Heideboden WG Münzenrieder	€ 4,00
1/8 l Cuvee Prestige 1997 Chateau Montus	€ 4,00

Änderung unserer Öffnungszeiten:

Seit September 2017 hat unser Restaurant
jeden Montag geschlossen
an allen anderen Tagen sind wir wie gewohnt für Sie da!

Ihre Familie Mair
&
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen  Wohlfühlen  Leben

Herbstmenü

Rehterrine
Preiselbeeren & Waldorf-Vogersalate
oder
Rehbouillon mit Grießnockerl



Kalbstafelspitz
Rahmeierschwammerl, Kürbis-Kartoffelgnocchi & Gemüse



Zwetschkenknödel mit Butterbrösel

€ 22,00

Unsere Tagesempfehlungen

Frische Kärntner Eierschwammerl & Steinpilze
Speck-Kräuterrahmsauce & Serviettenknödel
€ 15,00

Bauern Ente im Natursaft'l
Maronenpüree, Serviettenknödel & Rotkraut
€ 16,50

Steak vom Eichelschweinrücken
Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse
€ 17,50

Riesengarnelen mit Knoblauch & Kräutern gebraten
Blattsalat & Avocado-Tartar
€ 18,50

Rehrücken mit Wacholdersauce
Preiselbeerbirne, gebratene Eierschwammerl, Rotkraut & Spätzle
€ 24,50

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
Thunfischcarpaccio Charlotten-Vinaigrette, Oliven & Wildkräutersalat	€ 12,50

Suppen

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

Für kleine Gelüste

Garnelen in Kartoffelteig Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 10,50
Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 11,00
Gulasch von Kärntner Bio-Rind mit Serviettenknödel	€ 11,00

Unsere hausgemachte Pasta

Südtiroler Schlutzkrapfen Lauch, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan	€ 9,50
Kärntner Kasnudeln braune Butter & grüner Salat	€ 11,50
Hausgemachte feine Nudeln Trüffelcremesauce & gehobelter italienischer Trüffel Kleine Portion	€ 15,00 € 10,00

Fischgerichte

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

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel & Kartoffel-Endiviensalat	€ 12,50
Cordon bleu & Pommes frites oder gemischter Salat	€ 13,50
Medaillons von der Putenbrust Currysauce, Wokgemüse & Basmatireis	€ 14,00
Zwiebelrostbraten im Natursaft 1 Speckbohnen & Röstkartoffeln	€ 18,00
Kalbsleberscheiben mit Zwiebeln und Majoran gebraten Kartoffelpüree & Gemüse	€ 18,50
Ochsenlende Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse	€ 22,00
Kalbsrücken in der Steinpilzkruste zweierlei Saucen, Ravioli & Gemüse	€ 22,00

Dessert

Sorbet Lemone Walderdbeere mit Prosecco aufgegossen	€ 3,50 € 5,50
Apfel- und Topfenstrudel Vanillesauce & Rahmeis	€ 5,50
Schokoladensoufflé mit Mango & Parfait	€ 6,50
Crème Brûlée Beerenragout & Rahmeis	€ 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
--	--------