

# 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 "Flohaxn" WG Huber	€ 2,50
1/8 l Cuvee von Veltliner & Riesling WG Roch	€ 3,50
1/8 l Grüner Veltliner "Luftikus" WG Sax	€ 3,80
1/8 l Zafabuleuse WG Lafage Miraflors Frankreich	€ 4,50
1/8 l Französischer Rose "Montrose" WG Coste	€ 4,00
0,75 l Zafabuleuse WG Lafage Miraflors Frankreich	€ 25,00

Ihre Familie Mair  
&  
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen  Wohlfühlen  Leben

## Sommermenü

Tomate & Mozzarella  
Blattsalat & Basilikumpesto  
oder

Kalte Gurkensuppe  
Dill & Räucherlachs



Eichelschwein in Cognac-Pfeffersauce  
Kartoffelrösti & Gemüse



Marillenknödel mit Butterbrösel

€ 22,00

## Unsere Tagesempfehlungen

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

Wörthersee Reinankenfilet  
auf Petersilienpüree & Wurzelgemüse  
€ 18,50

Lammfilet mit Kräutern & Knoblauch gebraten  
Rucolasalat, Olivenschafskäse & Basilikumpesto  
€ 22,00

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

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

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	€ 7,50
<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b> Blattsalate & Kartoffeln	€ 8,50
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> Gemüse, Blattsalate & Sweet-Chili-Sauce	€ 9,50
<b>Crepes gefüllt mit Eierschwammerln &amp; Schafskäse</b> Prosciutto & Salatgarnitur	€ 10,50
<b>Rindercarpaccio</b> Trüffelvinaigrette & frischer Parmesan	€ 11,00
<b>Thunfischcarpaccio</b> Kapern, Oliven & Wildkräutersalat	€ 12,50

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b> Frittaten   Leberknödel   Kaspressknödel	€ 4,50
<b>Kresserahmsuppe</b> Croutons	€ 4,50

## Für kleine Gelüste

<b>Garnelen in Kartoffelteig</b> Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 10,50
<b>Backhendlstreifen</b> Kartoffel-Vogersalat & Kernöl	€ 11,00

## Unsere hausgemachte Pasta

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

## Fischgerichte

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
Zucchini Gemüse, Basilikumsauce & Petersilienkartoffeln € 18,50

**Saiblingsfilet 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 1**  
Speckbohnen & Röstkartoffeln € 18,00

**Kalbsrücken in der Steinpilzkruste**  
zweierlei Saucen, Ravioli & Gemüse € 22,00

**Rinderfiletscheiben mit Rotweinsauce**  
gebratene Eierschwammerl, Kartoffelgratin & Gemüse € 22,50

## Dessert

**Sorbet**  
Lemone | Walderdbeere € 3,50  
mit Prosecco aufgegossen € 5,50

**Apfel- und Topfenstrudel**  
Vanillesauce & Rahmeis € 5,50

**Creme Brûlée**  
Beerenragout & Rahmeis € 6,50

**Rhababerschaum**  
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