

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 Frizzante Rosé WG Sax Kamptal	€ 5,00
0,5 l Hausbier Brauerei Hirter	€ 3,80
1/8 l Junger Rivaner 2017 Sax Kamptal	€ 3,50
1/8 l Cuvee von Veltliner & Riesling WG Roch	€ 3,50
1/8 l Cuvee Prestige 1997 Chateau Montus	€ 4,00
0,75 l Steirischer Junker 2017 WG Lambauer	€ 21,00

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

Gänseleberparfait im Kürbiskernmantel
Zwergorangenragout & Wildkräutersalat

oder

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Croutons



Knuspriger Schweinebraten im Natursaft'l
Serviettenknödel & Speck-Krautsalat



Kleiner Dessertteller „Weidenhof“

€ 22,00

Unsere Tagesempfehlungen

Knuspriger Schweinebraten im Natursaft'l
Serviettenknödel & Speck-Krautsalat

€ 11,50

Riesengarnelen mit Knoblauch & Kräutern gebraten
Blattsalat & Avocado-Tartare

€ 18,50

Lammfilets mit Kräutern & Knoblauch gebraten
Rucolasalat, Basilikumpesto & Oliven-Schafskäse

€ 19,50

Hirschschnitzel in Wacholdersauce
Preiselbeerbirne, Schwammerl, Rotkraut & Spätzle

€ 21,00

Hafermastgansl im Natursaft'l
Serviettenknödel, Maronipüree & Rotkraut

€ 23,50

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 Charlotten-Vinaigrette, Oliven & Wildkräutersalat	€ 12,50

Suppen

Rindsbouillon Frittaten Leberknödel Kaspressknödel	€ 4,50
Kürbiscremesuppe Kernöl & Croutons	€ 4,50

Für kleine Gelüste

Garnelen in Kartoffelteig Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 10,50
Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 11,00
Beuschel von Gänseherzen Brezenknödel & Wurzelgemüse	€ 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	€ 15,00
Kleine Portion	€ 10,00

Fischgerichte

Kärntner Saibling auf der Haut gebraten Zucchini Gemüse, Basilikumsauce & Petersilienkartoffeln	€ 18,50
Zanderfilet 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
Kalbsleberscheiben mit Zwiebel & Majoran gebraten Kartoffelpüree & Gemüse	€ 18,50
Zwiebelrostbraten im Natursaft 1 Speckbohnen & Röstkartoffeln	€ 18,00
Kalbsrücken in der Steinpilzkruste zweierlei Saucen, Ravioli & Gemüse	€ 23,50
Steak vom Rinderfilet Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse	€ 25,50

Dessert

Sorbet Lemone oder Waldbeere mit Prosecco aufgegossen	€ 3,50 € 5,50
Apfel- und Topfenstrudel Vanillesauce & Rahmeis	€ 5,50
Schokoladensoufflé mit Kürbiskernparfait & Mango	€ 6,50
Crème Brûlée Beerenragout & Rahmeis	€ 6,50
Pralinen-Schokoladenmousse Ananascarpaccio & Eierlikör	€ 6,50
Schokoladen-Maroniterrine Rumsauce & Mandarinen	€ 6,50
Dessertvariation „Weidenhof“	€ 7,50

Dessertwein

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