

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

Erdbeer-Rose-Spritz "Weidenhof"	€ 5,50
Portwein rot/weiß	€ 3,80
1 Glas Sherry "trocken"	€ 3,70
1 Glas Prosecco mit Heidelbeere	€ 5,00
Frizzante Rosé WG Sax, Kamptal	€ 5,00
0,5 l Hausbier Brauerei Hirter	€ 4,10
1/8 l Rose-Wein 2018 WG Sax, Langenlois, Kamptal, NÖ	€ 4,00
1/8 l Grüner Veltliner 2017 WG Burger, Wagram, NÖ	€ 4,50
1/8 l Weißburgunder 2017 WG Burger, Wagram, NÖ	€ 4,50
1/8 l Cuvee weiss Trink Freude 2018 WG Stiegelmar, Gols, Burgenland	€ 4,50
1/8 l Rosso di Montalcino 2015 Rotwein WG Silvio Nardi, Italien,	€ 5,50
1/8 l Grand Vin 2006 Rotwein Chateau Champ des Treilles, Frankreich	€ 5,50

Genießen



Wohlfühlen



Leben

Frühlingsmenü

Tomate & Mozzarella
Basilikumpesto & Rucola

oder

Spargelcremesuppe mit Croutons



Gebratene Hendlbrust
Morchelsauce, Spargelgemüse & Kartoffelgnocchi



Topfenmousse mit Erdbeeren & Minze

€ 23,00

Unsere Tagesempfehlungen

Lauwarmer grüner & weißer Spargel mit Räucherlachs
Kräuter-Eivinaigrette & Salatbouquet
€ 11,50

Weißer Spargel mit Schinken
Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln
€ 15,00

Gebratene Calamari
Knoblauch, Erbsensauce & kleines Gemüse
16,50

Goldbrassenfilet auf der Haut gebraten
Spargelgemüse, Safransauce & Basmatireis
€ 19,50

Riesengarnelen mit Knoblauch & Kräutern gebraten
Avocadotatar & Blattsalat
€ 19,50

Lammfilets mit Knoblauch & Kräutern gebraten
Olivenschafskäse, Rucola & Pesto
€ 21,50

Gedeck pro Person € 1,50

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

Vorspeisen

Rucolasalat Tomaten-Olivenöldressing & gehobelter Parmesan	€ 6,50
Marinierte Tafelspitzsülze & Tafelspitzscheiben Kürbiskern-Vinaigrette & Blattsalate	€ 8,50
Matjesfilet „Hausfrauenart“ Blattsalate & Kartoffeln	€ 9,50
Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen Blattsalate & Sweet-Chili-Sauce	€ 11,00
Crêpes gefüllt mit Eierschwammerln & Schafskäse Prosciutto & Salatgarnitur	€ 11,00
Rindercarpaccio Trüffelvinaigrette & frischer Parmesan	€ 12,00
Lachs-Zandercarpaccio Yuzu-Vinaigrette, Oliven & Rucola	€ 12,50

Suppen

Rindsbouillon Frittaten Leberknödel Kaspressknödel	€ 5,00
Spargelcremesuppe Croutons	€ 5,00

Für kleine Gelüste

Zweierlei Kartoffelgnocchi Tomaten, Rucola & Parmesan	€ 11,00
Garnelen in Kartoffelteig Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 12,00
Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 12,00

Unsere hausgemachte Pasta

Südtiroler Schlutzkrapfen Lauch, Tomate & Parmesan	€ 10,50
Kärntner Kasnudeln braune Butter & grüner Salat	€ 12,00
Hausgemachte feine Nudeln Trüffelcremesauce & italienischer Trüffel	€ 16,50
Kleine Portion	€ 11,00

Fischgerichte

Kärntner Saiblingsfilet auf der Haut gebraten Basilikumsauce, Zucchini Gemüse & Petersilienkartoffel	€ 19,50
Zanderfilet unter der Steinpilzkruste Blattspinat, Weißweinsauce & Basmatireis	€ 19,50

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb & Kartoffel-Vogerlsalat	€ 19,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ & Kartoffel-Vogerlsalat	€ 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
Steak vom Kalbsrücken in der Steinpilzkruste Gemüse, Kartoffelgnocchi & zweierlei Saucen	€ 23,50
Steak von der Rinderlende Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse	€ 23,50

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel Vanillesauce & Rahmeis	€ 6,00
Rhabarberschaum Erdbeeren & Vanilleeis	€ 7,00
Crème Brûlée Beerenragout & Rahmeis	€ 7,00
Zweierlei Schokoladenmousse Ananascarpaccio & Eierlikör	€ 7,00
Tiramisu auf Erdbeerspiegel	€ 7,00
Dessertteller „Weidenhof“	€ 8,00
Sorbet Papaya oder Limone mit Prosecco aufgegossen	€ 5,00 € 6,50

Dessertwein

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