

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

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	€ 3,80
1/8 l “Junger” Rivaner 2018 Wg Sax, Kamptal	€ 3,80
1/8 l Rose-Wein WG Goldenitz, Tadten	€ 4,00
1/8 l Côtes du Rhône (eleganter Weißwein) E. Guigal, Südfrankreich	€ 5,00
1/8 l Heideboden Burgenland	€ 4,50
1/8 l Rioja “Reserva” Baron de Ley, Spanien	€ 6,00

Ihre Familie Mair
&
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen



Wohlfühlen



Leben

Herbstmenü

Rehterrine im Kürbiskernmantel
eingelegte Eierschwammerl & Vogerlsalat

oder

Tomatencremesuppe mit Croutons & Basilikum



Steak vom Eichelschweinerücken
Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse



Spekulatius-Tiramisu auf Orangenspiegel
€ 22,00

Unsere Tagesempfehlungen

Gebackenes Kalbsbries
Kartoffel-Vogerlsalat & Sauce Remoulade
€ 16,00

Gebratene Edelfische
Blattspinat, Hummersauce & Petersilienkartoffeln
€ 19,00

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

Lammfilet in Knoblauch & Kräutern gebraten
Oliven-Schafskäse, Rucola & Pesto
€ 21,50

Hirschrücken mit gebratenen Pilzen
Wacholdersauce, Spätzle, Preiselbeerbirne & Rotkraut
€ 22,00

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	€ 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
Lachscarpaccio Yuzu-Vinaigrette, Oliven & Rucola	€ 12,50

Suppen

Rindsbouillon Frittaten Leberknödel Kaspressknödel	€ 5,00
Kürbiscremesuppe Kernöl & Croutons	€ 5,00

Für kleine Gelüste

Zweierlei Kartoffelgnocchi Tomaten, Artischocken & Parmesan	€ 11,00
Feines Kalbsrahmbeuschel Wurzelgemüse & Serviettenknödel	€ 11,50
Garnelen in Kartoffelteig Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 12,00
Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 12,00

Unsere hausgemachte Pasta

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

Kalbswienerschnitzel & Kartoffel-Endiviensalat	€ 19,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ & 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
Steak vom Kalbsrücken in der Steinpilzkruste Gemüse, Kartoffelgnocchi & zweierlei Saucen	€ 23,50
Steak von der Ochsenlende Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse	€ 23,50

Dessert

Sorbet Trauben oder Limone	€ 5,00
mit Prosecco aufgegossen	€ 6,50
Apfel- und Topfenstrudel Vanillesauce & Rahmeis	€ 6,00
Schokoladensoufflé Rumtopfrüchte & Rahmeis	€ 7,00
Crème Brûlée Beerenragout & Rahmeis	€ 7,00
Lebkuchenmousse Zwergorangenragout	€ 7,00
Kastanienterrine im Schokoladenbiskuitmantel Karamellsauce & Mandarinen	€ 7,00
Weihnachtlicher Dessertteller	€ 8,00

Dessertwein

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