

# 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, Taden	€ 4,00
1/8 l “Sauvignon” Pullus Stajerska/Untersteiermark, SLO	€ 4,00
1/8 l Gavi Cortese Bricco dei Guazzi, Veneto (Weißwein)	€ 4,50
1/8 l “Ripassa” Superiore Valpolicella, Zenato, Italien	€ 6,00

Ihre Familie Mair  
&  
das gesamte Weidenhof-Team

Genießen



Wohlfühlen



Leben

## Herbstmenü

Rehterrine im Kürbiskernmantel  
marinierte Eierschwammerl & Salatbouquet

oder

Brunnenkresserahmsuppe mit Croutons



Rindspillard mit Pfeffersauce  
Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse



Lebkuchenmousse mit Rumtopf Früchten

€ 22,00

## Unsere Tagesempfehlungen

3 Topfenockerl mit Zwetschkenröster

€ 8,50

Gebratene Gansleber

Vogelersalat & marinierte Eierschwammerln

€ 12,50

Riesengarnelen

mit Knoblauch & Kräutern gebraten

Avocadotatar & Blattsalat

€ 19,50

Hirschnüsschen mit gebratenen Edelpilzen  
Wacholdersauce, Spätzle, Preiselbeerbirne & Rotkraut

€ 19,50

Lammfilet mit Knoblauch gebraten

Oliven-Schafskäse, Rucola & Pesto

€ 21,50

Portion Gansl mit Natursaft'l

Rotkraut, Maroni-Serviettenknödel

€ 23,50

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	€ 8,50
<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b> Blattsalate & Kartoffeln	€ 9,50
<b>Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen</b> Blattsalate & Sweet-Chili-Sauce	€ 11,00
<b>Crêpes gefüllt mit Eierschwammerln &amp; Schafskäse</b> Prosciutto & Salatgarnitur	€ 11,00
<b>Rindercarpaccio</b> Trüffelvinaigrette & frischer Parmesan	€ 12,00
<b>Lachscarpaccio</b> Yuzu-Vinaigrette, Oliven & Rucola	€ 12,50

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b> Frittaten   Leberknödel   Kaspressknödel	€ 5,00
<b>Kürbiscremesuppe</b> Kernöl & Croutons	€ 5,00

## Für kleine Gelüste

<b>Ganslbeuschel</b> Serviettenknödel & Wurzelgemüse	€ 9,50
<b>Zweierlei Kartoffelgnocchi</b> Tomaten, Artischocken & Parmesan	€ 11,00
<b>Garnelen in Kartoffelteig</b> Sweet-Chili-Sauce & Blattsalate	€ 12,00
<b>Backhendlstreifen</b> Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl	€ 12,00

## Unsere hausgemachte Pasta

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

## Fischgerichte

<b>Kärntner Saiblingsfilet auf der Haut gebraten</b> Zucchini Gemüse, Basilikumsauce & Petersilienkartoffeln	€ 19,50
<b>Zanderfilet in der Steinpilzkruste</b> Basmatireis, Weißweinsauce & Blattspinat	€ 19,50

## Fleischgerichte

<b>Kalbswienerschnitzel &amp; Kartoffel-Endiviensalat</b>	€ 19,50
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ &amp; Kartoffel-Endiviensalat</b>	€ 13,50
<b>Cordon bleu &amp; Pommes frites oder gemischter Salat</b>	€ 14,50
<b>Medaillons von der Putenbrust</b> Currysauce, Wokgemüse & Basmatireis	€ 15,00
<b>Kalbsleberscheiben mit Zwiebel &amp; Majoran gebraten</b> Kartoffelpüree & Gemüse	€ 19,50
<b>Zwiebelrostbraten im Natursaft 1l</b> Speckbohnen & Röstkartoffeln	€ 19,50
<b>Steak vom Kalbsrücken in der Steinpilzkruste</b> Gemüse, Kartoffelgnocchi & zweierlei Saucen	€ 23,50
<b>Steak von der Rinderlende</b> Pfeffersauce, Kartoffelrösti & Gemüse	€ 23,50

## Dessert

<b>Sorbet</b> Trauben oder Limone mit Prosecco aufgegossen	€ 5,00 € 6,50
<b>Apfel- und Topfenstrudel</b> Vanillesauce & Rahmeis	€ 6,00
<b>Schokoladensoufflé</b> Ananas & Kokosnuss-Eis	€ 7,00
<b>Crème Brûlée</b> Beerenragout & Rahmeis	€ 7,00
<b>Pralinen-Schokoladenmousse</b> Ananascarpaccio & Eierlikör	€ 7,00
<b>Tiramisu</b> auf Erdbeerspiegel	€ 7,00
<b>Dessertvariation „Weidenhof“</b>	€ 8,00

## Dessertwein

<b>Ein Glas Süßwein Beerenauslese 2010</b>	€ 6,50
--	--------