

# Hofwirt



## Aperitif

Prosecco D.O.C. Millesimato, San Simone	0,1l	€	4,60
	0,7l	€	32,00
Prosecco D.O.C. Millesimato, San Simone - mit Holunderblüte / Zirbe / Passionsfrucht / Veilchenlikör	0,1l	€	5,20
Weingut Bründlmayer, Rosé Sekt	0,7l	€	49,00
Birnenschaumwein, Eric Bordelet, Normandie	0,1l	€	6,20
	0,7l	€	42,00
Aperol Spritzer	1/4l	€	5,80
Lillet Wild Berry oder Hugo	1/4l	€	5,80
Martini	5cl	€	5,20
Gin Fizz	4cl	€	7,20
<b>Hofwirt Cocktail (Vodka / Birne / Maracuja / Tonic Water)</b>	4cl	€	7,20
Campari Soda	5cl	€	5,20
Campari Orange	5cl	€	6,20

## Offene Weine

Hauswein weiß / rot		1/8l	€	2,90
Welschriesling	Weingut Primus, Steiermark	1/8l	€	4,40
Grüner Veltliner	Weingut Pichler, Kremstal	1/8l	€	4,50
Riesling	Weingut Bauer, Wagram	1/8l	€	4,50
Gelber Muskateller	Weingut Pichler, Kremstal	1/8l	€	5,30
Sauvignon Blanc	Weingut Krispl, Vulkanland Steiermark DAC	1/8l	€	4,80
Zweigelt	Weingut G. Heinrich, Neusiedlersee	1/8l	€	4,80
Blaufränkisch	Weingut Gober & Freinbichler, Mittelburgenland	1/8l	€	4,80
Pinot Noir	Weingut Kloster am Spitz, Mittelburgenland	1/8l	€	5,60
Heideboden Cuvée	Weingut Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee	1/8l	€	5,40
Cabernet Sauvignon	<b>Exklusivabfüllung für Daniel Mild</b> Weingut Gober & Freinbichler, Mittelburgenland	1/8l	€	7,20



## Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd / ohne	0,33l	€ 2,80
	0,75l	€ 5,40
Hausgemachter Holunderblütensaft / Soda oder Wasser	0,33l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,20
Hausgemachter Eistee mit Zitrone und Holunderblüte	0,33l	€ 3,50
Soda mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,20
<b>Hofwirt Limo</b> - Zitrone / Minze / Holler	0,5l	€ 4,60
Soda mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,20
Hasenfit - Bio Säfte: Apfelsaft naturtrüb / Orange / Johannisbeere / Erdbeere / Orange-Karotte / Apfel-Kirsch / Marille / Birne	0,25l	€ 2,70
Fruchtsäfte gespritzt	0,33l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,60
Coca Cola / Coca Cola Light / Almdudler	0,33l	€ 3,20
KELI Orange / Himbeere / Spezi / Zitrone	0,33l	€ 3,20
Red Bull	0,25l	€ 3,40
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,25l	€ 3,40

## Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff	€ 2,40
	1/3l	€ 3,20
	1/2l	€ 3,90
Trumer Pils vom Fass	Pfiff	€ 2,60
	1/3l	€ 3,40
Obertrumer Original Flasche	1/3l	€ 3,20
Franziskaner Weißbier vom Fass	1/3l	€ 3,50
	1/2l	€ 4,40
Franziskaner Weißbier dunkel Flasche	1/2l	€ 4,40
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Flasche	1/2l	€ 4,40
Egger Radler Zitrone vom Fass	1/3l	€ 3,20
	1/2l	€ 3,90
Egger Zisch „alkoholfrei“ Flasche	1/2l	€ 3,90

# Hofwirt

## Aus der Hofwirt Suppenküche

### Kräftige Rindssuppe / Wurzelgemüse

/ Kräuterfrittaten

/ Gebackene Leberknödel

/ Kaspressknödel

/ Milzschnitte

je € 4,90

### Hofwirt Suppenallerlei

€ 6,80

### Schaumsuppe des Tages

(davon geht € 1,- an die Flachgauer Tafel)

€ 7,90



## Vorspeisen

### Karamellisierte Ziegenkäse

Apfel-Ribisel Chutney / grüne Olive

€ 9,20

### Cesar Salat classic (Parmesan / Sardellen / Croutons)

/ Putenbrust

€ 10,50

/ Garnele

€ 12,50

€ 15,50

### Matjesfilet Hausfrauenart

Apfel / Sauerrahm / rote Zwiebel

€ 10,90

### „Hofwirt Chef Salat“

Baby Spinat / rote Rüben / eingelegter Kürbis /

Schaffrischkäse / Datteln

€ 12,90

### Gänseleberparfait

Brioche / Cranberry / Sellerie / Apfel

€ 14,90

### Tartar vom Weiderind (von der Metzgerei Fuchs aus Grödig)

Wachteile / Dijon Senf Creme

€ 17,20

### Gedeck Abends:

Hofwirt Spezialität, gesalzene Butter & Bauernbrot von der Bäckerei Unterbäck / pro Person € 3,20.

Unsere geschulten Service- und Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene in unseren frisch gekochten Speisen.

# Hofwirt

## Zwischengerichte & Vegetarisch

<b>Kasnockenpfandl</b> Röstzwiebel / Blattsalat	€ 9,20 als Hauptgericht € 12,80
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> Nussbutter / Kirschtomaten / Bergkäse	€ 11,50 als Hauptgericht € 14,80
<b>Wildschweinravioli</b> Cognacsauce / Erbsen-Minz-Pürée	€ 13,80 als Hauptgericht € 17,20
<b>Saiblingsfilet von der Fischerei Kapeller</b> Wurzelgemüsesud / Kartoffel / Kren / Kaviar	€ 15,20 als Hauptgericht € 20,50

## Hauptgerichte

<b>Fischspezialität fangfrisch von der Fischerei Kapeller</b>	Tagespreis
<b>Rotes Thai Curry</b> serviert mit Jasminreis	
/ Vegi	€ 14,00
/ Huhn	€ 18,00
/ Garnele	€ 19,00
<b>Rib Eye Steak</b> Pfeffersauce / Shrimpsgröstl / Jungszwiebel	€ 28,90
<b>Rosa gebratene Brust von der Barbarieente</b> Thymiansauce / Belugalinsen / Artischoke	€ 26,90

# Hofwirt

## Österreichische Klassiker

Im Butterschmalz goldgelb gebacken:

### Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites / Wildpreiselbeeren

/ Landschwein

€ 12,80

/ Milchkalb

€ 18,80

### Gartenfrischer Blattsalat

€ 4,60

### Hofwirt Backhendl (ausgelöst & mariniert)

Erdäpfel-Gurken-Salat / Wildpreiselbeeren

€ 16,80

### Geschmorte Rindsbackerl

Rotweinsauce / Wurzelgemüse / Rahmpolenta

€ 17,50

### Kalbsleber

Calvadosäpfel / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

€ 19,50

### Tafelspitz & Schulterscherzl vom Grödiger Weiderind

Röstkartoffeln / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

€ 21,00

### Zwiebelrostbraten von der Beiried

rosa gebraten / hausgemachte Bandnudeln / Speckbohnen

€ 21,90

# Hofwirt

## Fonduespezialitäten

Ab 2 Personen

### Zürich

Alpenkäse / Chutney / eingelegte Walnüsse / Blattsalat

€ 22,00

### Marseille

Ziegenkäse / Feigensenf / getrocknete Früchte / Blattsalat

€ 24,00

### New York

Surf & Turf / Rind & Garnele

€ 32,00

### Rio

Kalb / Rind / Huhn

€ 34,00

### Sydney

Strauß / Känguru / Krokodil

€ 34,00

### Tokio

Lachs / Seeteufel / Garnele / Butterfisch / Calamari

€ 32,00

Wir servieren unsere Fleisch- und Fischfondues mit Gartengemüse, Blattsalat, hausgemachten Saucen und ofenfrischem Brot.

Wahlweise in Öl / Rindssuppe / Miso-Suppe.

Preise verstehen sich pro Person.

# Hofwirt

## Allergentabelle

- (A) glutenhaltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Ei
- (D) Fisch
- (E) Erdnuss
- (F) Soja
- (G) Milch oder Laktose
- (H) Schalenfrüchte
- (L) Sellerie
- (M) Senf
- (N) Sesam
- (O) Sulfite
- (P) Lupinen
- (R) Weichtiere

Unsere geschulten Service- und Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene in unseren frisch gekochten Speisen.