

Sehr geehrte Gäste !

Regionalität ist uns ein großes Anliegen, daher möchten wir Ihnen hier einige unserer regionalen Partner vorstellen.

Kräuter, Gemüse und Beeren kommen vorwiegend aus unserem Garten.

Fleisch & Wurstwaren - Fleischerei Karlo, Pamhagen

Schafkäse – Schafzucht Hautzinger, Tadten

Bienenhonig - Lylys Honig, Jois

Brot & Gebäck – Bäckerei Krupbauer, Bruck

Frischeier – Eierhof Muhr, Gallbrunn

Gemüse – Maxl's Gemüseladen, Gattendorf

Spargel – Fam. Haider, Illmitz

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitten wir Sie, dies unseren Mitarbeitern

mitzuteilen ! Gerne halten wir auch glutenfreies Gebäck sowie

laktosefreie Milch für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Haus und einen guten Appetit !

Familie Wende & Team

„Allergeninformation gemäß der Codex-Empfehlung“

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

Vorspeisen

Frischlings - Carpaccio
mit Gänseleber und Kastaniendressing^{G)H)L)M)}
16,-

Rassiges Beef Tartar^{C)L)M)}
16,-

Gourmetteller
Gänseleberterrinen, Carpaccio vom Rind
und hausgebeizter Lachs^{D)G)L)M)}
16,-

Schafkäse vom Hautzinger
im Speckmantel gebraten auf Blattsalat
(gerne auch vegetarisch im Gemüsemantel)^{G)L)M)}
13,50

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen^{A)C)F)G)H)}
6,30

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten^{A)C)G)L)}
4,80

Wiener Suppenteller
mit Rindfleisch, Gemüse und div. Einlagen^{A)C)G)L)}
7,20

Hauptgang

Kürbis – Chili Linguine
mit frischem Parmesan und Rucola ^{A)C)G)L)M)}

16,50

mit Rohschinken

17,80

Paillard vom Hirsch
Speckrösti, Apfel-Rotkraut ^{A)C)G)O)}

26,80

Hühnerfilet in schwarzem Sesam gebraten
Gemüse aus dem Wok
und Basmatireis ^{G)L)N)O)}

19,-

Wiener Schnitzerl vom Kalb
Butterreis ^{A)C)G)}

22,-

Filet vom Zander gebraten
mit Champignons, Tomaten und jungem Zwiebeln,
dazu Butterkartoffeln und Salat ^{A)D)G)}

27,-

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Schupfnudeln und Blattsalat ^{A)C)G)L)M)O)}

25,-

Flambierte Kalbsnieren
Basmatireis und Blattsalat ^{G)L)M)O)}

27,50

Pfeffersteak flambiert
Steak Pommes
glacierte Karotten und Broccoliröschen ^{G)L)O)}

29,50

Süßer Ausklang

Somloer Nockerl ^{A)C)G)H)}	8,-
Limetarte mit Holler-Himbeereis ^{A)C)G)}	8,50
Topfen - Soufflé hausgemachtes Erdbeereis ^{C)G)}	8,80
„Hotel Wende – Partnertorte“ ^{A)C)G)H)}	4,-
Variation vom Käsebrett ^{C)H)}	12,50
Gedeck	3,-