

## Genuss mit Schmäh...

Brettljause Brettl mit Tirolerspeck, Liptauer, Radiesli, Rettich und Gurken	p.P.	7.50
Käsekrainer mit Senf und Kren Knackige Schweinswürstchen mit Käse gefüllt dazu Senf und Meerrettich		9.50
Gemüse-Jause Junge Gemüse mit Dipp	p.P.	15.00

## Supp'n...

Steinpilzsuppe Sämige Steinpilzsuppe mit Käuterrahm		16.00
Suppe vom Rind mit Leberknödel Kräftige Rindsbouillon mit fluffigen Leberknödel		14.50
Kartoffel-, Meerrettichsuppe mit gebratener Riesencrevette		18.00

## Zwischendurch...

die folgenden Gerichte, servieren wir gegen einen Aufpreis von chf 8.00 auch als Hauptspeise

Gemischte Blattsalate der Saison Gemischte Blattsalate mit Randen, gebratenen Pilzen und gerösteten Kürbiskernen an unserem beliebten Hausdressing		14.50
Sulzterriner mit Kernöl Tafelspitzsulz mit Kürbiskernöl		17.00
Vogelersalat mit Entenleber Nüsslisalat mit gebratener Entenleber und caramelisierten Cranberry's		20.00
Steinpilze und frische Kräuter Frische Steinpilze mit Kräutern und Fleur de sel in Olivenöl gebraten		22.00
Lachsrücken gebeizt Tranchen vom hausgebeizten Lachsrückenfilet mit Avocadotatar		24.00
Rindstatar HOFWIESEN Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl		28.00

### **Deftiger...**

Gerne servieren wir die folgenden Gerichte auch als Vorspeise oder offerieren Ihnen einen Nachschlag.

Risotto mit roter Beete Sämiges Risotto mit Randen	24.00
Kasnudeln Teigtaschen mit Quark, Kräutern und Kartoffeln gefüllt an brauner Butter	26.00
Semmelknödl mit Schwammerl Semmelknödl mit gebratenen Steinpilzen an einer leichten Rahmsauce	26.00
Kässpätzle Hausgemachte Spätzle mit Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	27.00
Kärntner Fleischkrapfen Hausgemachte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt dazu Sauerkraut	28.00

### **Aus dem Wasser...**

Saibling mit Rahmsauerkraut Filets Saibling gebraten auf Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln	42.00
Garnelengröstl Riesencrevetten, Trauben, Nüsse und Kartoffeln in Butter gebraten	46.00
Konfierter Fogosch In Kernöl mariniertes Zanderfilet mit Kartoffelpüre	48.00

## Von der Metzg...

Rindsgulasch mit Knödel Rindsgulasch mit Sauerrahm und Semmelknödel	39.00
Ente und Quitten Gebratene Entenbrust mit glasierten Quitten dazu Risotto	42.00
Wiener Schnitzel RICHTIG ! Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	46.00
Reh auf Rotkraut Zarte Schnitzel vom Reh auf saftigem Rotkraut dazu gebratene Spätzli	48.00
Tafelspitz KLASSISCH! Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen, jungen Bratkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren	48.00
Zwiebelrostbraten HOFWIESEN Rindsfilet 200gr gebraten, nach Ihren Wünschen gegart, mit gerösteten Zwiebeln, Zweigeltjus und dazu Kartoffelpüre	54.00
oder mit frischen Kräutern und zerlassener Butter und eine Beilage nach Wahl	54.00

## Dazu... (Eine Beilage ist inbegriffen, jede weitere verrechnen wir zusätzlich)

Semmelknödel, Bratkartoffeln, Kartoffelpüre, Risotto, Nudeln, Rahmspinat, Herbstgemüse, Sauerkraut, Spätzli und steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	8.00
---	------

### Fleischdeklaration

*Rindfleisch	Schweiz – Australien	Forelle	Italien
*Lamm	Australien	Waller	Holland
Kalbfleisch	Schweiz · Holland	Saibling	Island
Schweinefleisch	Schweiz – Österreich	Zander	Polen
Geflügel	Schweiz – Ungarn – Frankreich	Crevetten	Vietnam – Argentinien
Wild	Österreich		

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Deklaration von Allergenen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Zum Schluss was Süßes...

GenussKaffee	9.50
Ein Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Süßspeise	
Wiener Eiskaffee	12.50
2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm	
Palatschinken mit Marille	13.50
Frische Crêpes mit Aprikosenmarmelade	
Quittenstrudel	13.50
mit Schlagrahm	
Topfenknödel	14.50
Mit Zwetschgen gefüllter Quarkknödel auf seinem Kompott	
Sachertorte <b>HOFWIESEN</b>	14.50
mit Schlagrahm	
Früchte mit Schlagobers	16.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	
Kaiserschmarren <b>KLASSISCH ! 20 MINUTEN</b>	15.50
Luftiger Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott	
Gemischtes Eis	4.50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Aromen	
	pro Kugel

## ...oder was Salziges

Kleine Käseauswahl	16.50
--------------------	-------

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.