



Vorspeisen und Salate

Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomaten, Radi, Radieserl, Karotten und Sprossen	7,30*
Feldsalat mit Kirschtomaten, Weichandhof-Haselnuss-Dressing und Kräuter-Streusel	8,90*
Rindertatar mit gerösteten Tramezzini, Weichandhof Mixed Pickles und Trüffel-Mayonnaise	18,90
Tarte von dreierlei Karotten mit Sesam-Sauerrahm und bunten Blattsalaten in Birnendressing	15,20*
Gebratener Ziegenkäse an bunten Blattsalaten mit Birnen-Dressing, Kürbisragout und Kürbiskrokant	15,40

Brotzeit

Dreierlei Aufstriche Griebenschmalz, Getrocknete-Tomaten-Rucola-Frischkäse und Kürbiskern-Frischkäse mit Treberbrot	10,50
Hopfenbratwurst vom Strohschwein auf Weinsauerkraut mit Kräutersenf	14,80*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Mini-Leberknödel	7,40
Pikante Weichandhof Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Apfel-Chutney	7,40

Fisch

Gebratenes Forellenfilet mit Speckchip, mariniertem Blattspinat und Kürbisrisotto	23,80*
Schnitzel vom Zander mit Zitronen-Kräuterpesto an glacierten Urkarotten und Kartoffel-Pastinakenpüree	24,50

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g mit Bergkäse, Speckmarmelade, Meerrettich-Mayonnaise und Pommes frites	19,50
Ausgelöstes Wiener Backhuhn, knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	19,50*
Weichandhof Fleischpflanzerl mit Schalottensauce und Kartoffel-Gurken-Salat	16,90*
Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödeln, Bratenjus und Speck-Krautsalat	17,40*
Portion resch gebratene bayerische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut	23,80
Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	29,90*
Burgunderbraten in kräftiger Burgundersauce mit glacierten Karotten und Spinatknödel	25,20*
Gebratene Kalbsleber mit Kalbssauce an Apfel-Chili-Chutney mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse und Kräuter-Kartoffelpüree	23,80*
Gebratene Rinderfiletmedaillons mit Whiskey-Senf-Butter, grünen Bohnen und Karottentarte	36,80*
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Zwiebel-Portweinsauce, Röstzwiebeln, Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln	31,50
Cordon Bleu vom Strohschwein mit Honigschinken und Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,50
Rinderfetzen in Senf mariniert auf Portweinjus mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	22,80

Vegan

Sellerieschnitzel auf Ratatouillegemüse mit Rosmarin-Mascarpone-Dip	16,80*
Gebackene Herbstrolche mit Kürbis gefüllt mit Orangen-Chili-Dip, Blaukrautsalat und Kartoffelecken	17,60

Vegetarisch

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing	15,20*
Kürbisknödel und Spinatknödel auf Sauerkraut mit Kernölschmand und Parmesan	16,90*
Kürbisravioli in Butter-Salbei-Fond mit karamellierter Birne und Walnüssen	16,50*
Burger vom Ziegenkäse mit Preiselbeer-Mayonnaise, Mango-Chili-Ragout und Pommes frites	18,20

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof-Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Grand Marnier und wahlweise mit Burgenländer Zwetschgenröster oder Apfelmus	14,50
Heiße Liebe 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	8,90*
Probierkücherl Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis	8,50
Schokoladen-Orangen-Tarte mit Weißweibirne und Pistazieneis	8,50
Veganes Passionsfrucht-Mascarpone-mousse mit Gewürzorange und Himbeersorbet	8,90

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.



Weichandhof EXPERTISE | HASELNUSS SPIRITUOSE

Die Spirituose mit Haselnussgeschmack erinnert durch ihren intensiven und kräftigen Nussgeschmack an Nuss-Nougat-Creme. Duftende Auszüge zerkleinerter und angesetzter Haselnüsse werden mit wohlschmeckendem Weizenfeindestillat vermengt. Dieser nussige Geschmack mit 32% Vol. Alkohol kommt auch gekühlt sehr gut zur Geltung und begeistert jeden Nussliebhaber.

