



Vorspeisen und Salate

Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomaten, Radi, Radieserl, Karotten und Sprossen	8,20*
Feldsalat mit Kirschtomaten, Weichandhof-Haselnuss-Dressing und Kräuter-Streusel	9,50*
Rindertatar mit gerösteten Tramezzini, Weichandhof Mixed Pickles und Trüffel-Mayonnaise	18,90
Gebatener Ziegenkäse an bunten Blattsalaten mit Apfel- Dressing, Rote Bete und Pastinakenchips	15,70

Brotzeit

Dreierlei Aufstriche Griebenschmalz, Getrocknete- Tomaten-Rucola-Frischkäse und Kürbiskern-Frischkäse mit Treberbrot	10,50
Hopfenbratwurst vom Strohschwein auf Weinsauerkraut mit Kräutersenf	15,80*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Kräuterpfannkuchen	7,80
Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel	8,20
Cremesuppe von der Urkarotte mit Apfelschaum	7,80

Fisch

Gebatenes Wallerfilet mit Curry-Weißweinschaum und Spinatrisotto	24,50*
Rollmops von der Forelle auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree	24,90*

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g mit Bergkäse, Speckmarmelade, Meerrettich-Mayonnaise und Pommes frites	19,90
Ausgelöstes Wiener Backhuhn, knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	19,80*
Weichandhof Fleischpflanzerl mit Schalottensauce und Kartoffel-Gurken-Salat	18,90*
Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödeln, Bratenjus und Speck-Krautsalat	19,80*
Portion resch gebratene bayerische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffel- knödeln und Apfelblaukraut	26,50
Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preisel- beeren und Kartoffel-Gurken-Salat	32,50*
Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelknödel	26,40
Gebratene Kalbsleber an Kalbssauce mit Balsamico, dazu Apfelragout, Rotweinzwiebeln, Kohlrabi-Rahmgemüse und Kartoffelpüree	25,80*
Rindergulasch vom Strohrind mit Wirsing und Semmel-Brezenknödel	26,20*
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Zwiebel-Portweinsauce, Röstzwiebeln, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	32,80
Cordon Bleu vom Strohschwein mit Honigschinken und Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	21,50*

Vegan

Grillgemüse-Pfanne mit Soja-Tzatziki	18,20*
Wirsingroulade mit Gemüse gefüllt auf Rosmarinsauce und Pastinakenpüree	18,50*

Vegetarisch

Spinat-Kässpatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing	15,80*
Rote BeteKnödel und Spinatknödel auf Sauerkraut mit brauner Butter und Parmesan	16,90*
Sellerieschnitzel auf Rahmwirsing mit Rosmarin-Mascarpone-Dip	17,40*

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof-Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Grand Marnier und wahlweise mit Burgenländer Zwetschgenröster oder Apfelmus	14,80
Heiße Liebe 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	9,90*
Probierkücherl Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis	9,90
Weißes Mohnmousse an Mangoragout mit Mandelstreusel	9,50
Apfeltarte mit Vanille-Mascarponecreme	9,20
Veganes Himbeermousse mit Passionsfruchtsorbet und Schokoladen-Minzpesto	9,50

* 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.

