



Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing	5,90
Grobes Forellenmousse auf Rote-Bete-Carpaccio mit feiner Kräuter-Vinaigrette, Forellenkaviar und Croutons	13,90
Winterliches Ofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse, Senfkörnersauce und Grana-Padano-Spänen	10,90

Suppen

Topinamburcremesuppe mit Rotweinessenz und Hirschrückenstreifen	8,90
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzwürfeln und Schnittlauch, dazu servieren wir Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch oder vegetarisch	6,90

Vegetarisch

Rote-Bete-Knödel auf winterlichem Bulgursalat und Chili-Sauerrahm	17,90
Hausgemachte Maultaschen mit Rahmwirsing und Schmelzzwiebeln	19,20*
Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und hauseigener Käsemischung	15,90*

Vegan

Rotwein-Risotto mit sautiertem Radicchio und Pistazien	16,90
Hausgemachte vegane Maultaschen mit Rahmwirsing und Schmelzzwiebeln	19,20*



Weichandhof Klassiker

Unser Weichandhof Salatteller mit Blattsalaten vom Keltenhof mit Gurken-Dill-Rahm, Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat, Malz-Croutons und gerösteten Kerndln, Kräuterdressing oder Haselnussdressing	12,90
Wahlweise servieren wir dazu: Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kürbiskernen	10,50*
Zwei Scheiben gebratenen Ziegenkäse	9,00*



Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g mit Cheddar, hausgemachter Jack-Daniels-Sauce und Pommes frites	21,50
--	-------

Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	
---	--



Sous vide gegarter Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Hopf-Weißbiersauce und Kartoffelknödeln mit Krautsalat	16,90*
	4,00



Hausgemachte Rinderroulade (260g roh) mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödeln	26,90
--	-------

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Petersilien-Butterkartoffeln	29,90*
--	--------

Münchner Schnitzel vom Strohschwein mit Meerrettich und Senf mariniert dazu Kartoffel-Gurken-Salat	18,90
--	-------



Kalbstafelspitz mit Meerrettich-cremesauce, frischem Kren und Petersilienkartoffeln	23,50*
---	--------

Wiener Zwiebelrostbraten in Rotwein-Schalottensauce mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	29,50*
---	--------

Cordon Bleu vom Kalb mit Pastramischinken aus der Rinderbrust und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	33,90
--	-------

Fisch

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit frittiertem Rucola, confierten Tomaten und Rotwein-Risotto	27,50
---	-------

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen	10,90
wahlweise mit Burgenländer Zwetschgengeröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren pro Schale	3,00

Pistazien Cheesecake „mal anders“ auf Heidelbeer-Lorbeerragout im Willi-Becher serviert	9,50
---	------

Landapfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,20
--	------

Probierkücherl Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis	9,90
---	------

Gemischtes Eis von „Unser Hofeis“, regional, handgefertigt und nachhaltig in den Sorten Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Butterkeks (Creme-Eis) und Erdbeere (Sorbet vegan) pro Kugel	2,50
--	------

Sauerkirschmousse mit Butterkekseis und knusprigen Keksen	8,50
---	------

* 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 HONIG » DIREKT VON DER WÜRM

Die Bienenstöcke unseres Imkers Stefan Vogt auf dem Grundstück des Weichandhofs am Ufer der Würm produzieren unseren Honig, der durch die reiche Vielfalt der umliegenden Natur geprägt ist. **Regionalität und Nachhaltigkeit** sind uns im Weichandhof sehr wichtig: So werden unsere Bienen mit größter Sorgfalt gepflegt und wir unterstützen damit nicht nur die lokale Artenvielfalt, sondern auch die ökologische Balance unserer Umgebung.

Probieren Sie unsere neue regionale Köstlichkeit!

Zu erwerben bei uns im Restaurant: pro Glas 9,50€ + 1€ Pfand.

