

Weichandhof



Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen
guten Start ins neue Jahr
und freuen uns, Sie an
diesen besonderen Festtagen bei uns
im Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Ihr Weichandhof – Team

Weichandhof

Weichandhof Silvester Speisenkarte

Vorspeisen und Salate

Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing Kirschtomaten und Kerndln	6,90 €
wahlweise mit gebratenem Ziegenkäse	4,50 €
Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing	5,90 €
Jakobsmuscheln gebraten auf Topinambur und grünem Pesto	17,50 €

Suppe

Pikante Kürbissuppe (vegan) mit einem Hauch von Zimt mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen	7,50 €
Maronencremesuppe mit Mandelschaum und Weinbrand	7,80 €
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzwürfeln und Schnittlauch dazu servieren wir Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch oder vegetarisch	6,90 €

Vegetarisch

Handgemachte Steinpilz-Maultaschen auf cremigem Spitzkraut mit Steinpilzkraut und Schmelzzwiebeln	24,80 €
---	---------

Vegan

Hausgemachte vegane Maultaschen mit Rahmwirsing und Schmelzzwiebeln	18,90 €
---	---------



Weichandhof Klassiker

Lamm-Vorderhaxerl auf lauwarmen Speck-Bohnensalat mit in Butter geschwenkten Grenaille Kartoffeln und Rosmarinjus	27,50 €
Portion Ente vom Wichmann mit Naturjus, hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	21,90 €
Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	29,90 €
Hausgemachte Rinderroulade (260g roh) mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	26,90 €
Lamm-Rollbraten auf Kräuterpolenta mit Jus und Kartoffeln	26,90 €
Rinderfilet-Tournedos auf Pastinakenpüree mit Portweinjus, Wirsing und Trüffel	39,90 €
Gebratenes Tomahawk Steak 1100g (ca. 40 Minuten) für 2 Personen mit Speckbohnen-Salat, Grenaille Kartoffeln und Kräuterbutter	119,00€

Fisch

Poschierter Skrei (Winterkabeljau) auf Belugalinsenragout mit Gemüse und Kartoffeln dazu Fischeschaum	25,80 €
--	---------

Hausgemachte Nachspeisen

Veganes Heidelbeermousse mit Erdbeer-Pralinen-Sorbet und weißer Schokolade	8,90 €
Crème Brulée Törtchen mit Butterkekseis, Schlagrahm und Früchten	9,90 €
Weichandhof-Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen wahlweise mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren pro Schale	10,90 € 3,00 €
Probierkücherl in Zimtteig ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagsahne und cremigen Vanilleeis	9,90 €