



Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing		6,20
Feldsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem Haselnussdressing und Kräuter-Streusel		7,80
Unser Weichandhof Salatteller mit Blattsalaten vom Keltenhof mit Gurken, Karotten, Krautsalat, Linsensalat, Malz-Croutons, gerösteten Kerndln und Kräuterdressing oder Haselnussdressing		13,40*
Wahlweise servieren wir dazu:		
• Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kürbiskernen		11,50*
• gebratene Entenbrust niedertemperiert		16,00
• Zwei Scheiben gebratenen Ziegenkäse		9,00*
• 1/2 Avocado in Panko gebacken und Mangochutney		8,50
• Lachsfilet auf der Haut gebraten		17,90

Brotzeiten

Portion Obazda (eine Kugel) aus dem Hause Dahlhoff mit Zwiebeln, Tomaten und geröstetem Malzbrot		7,90
Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger vom Strohschwein in Senf-Essig-Sud mit blauen Zwiebelringen und Gewürzgurken		12,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse		14,90
Hausgemachte Tellersülze vom Strohschwein mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet		14,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch		6,90
Joghurt-Gurkenkaltschale mit Schnittlauchöl und Kresse		7,90

Flammkuchen

Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln		15,90
Griechische Art mit Weißkäse und Peperoni		15,90
Vegane Art mit Soja, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons und Frühlingszwiebeln		21,90

Vegetarisch

Spinatrisotto mit Röstzwiebeln, confierten Tomaten und Kresse		19,50*
Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und hauseigener Käsemischung		15,90*
Hausgemachte Kaspress-Stangerl auf cremigem Chardonnay-Kraut und Butterkeksbrösel		17,90*

Vegan

Handgemachte vegane Maultaschen auf lauwarmem Linsensalat und Schmelzzwiebeln		19,80*
Sommerliches Ofengemüse nach Art des Hauses mit Kräuter-Senfkörner-Sauce und Kresse		16,50*

Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Spinat-Risotto mit Pinienkernen und Malzbrot-Chip		28,90
--	--	-------

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Cheddar, hausgemachter Jack-Daniels-Sauce und Pommes frites		21,90
Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl		20,90*

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

Weichandhof Fleischpflanzerl mit Schalottensauce und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat		19,80*
---	--	--------

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat		29,90*
--	--	--------

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

Auf der Haut gegrillte Entenbrust niedertemperiert, Schalottensauce, Blaukraut und Kartoffelknödel		27,50
--	--	-------

Gegrilltes Flank-Steak (300g) mit Kräuterbutter, Tomaten-Feldsalat mit Kräuterdressing und Pommes frites		29,50
--	--	-------

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren pro Schale		12,90
		3,00

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, Sauer-rahm, Butterkeks (Creme-Eis), Mango und Erdbeere (Sorbet vegan) pro Kugel		2,80
--	--	------

Passionsfruchtmousse mit Mangosorbet auf Granatapfel-Rotweinsauce und Kerndln		10,90
---	---	-------

Landapfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm		8,90
--	--	------

Zweierlei Parfait von Erdbeere und Mango auf Beerenragout und Butterstreusel		11,90
--	--	-------

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne jederzeit an unser Servicepersonal.