



## Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing	6,50
Feldsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem Haselnussdressing und Kräuter-Streusel	7,90
Hausgebeizter Graved Lachs auf Kaspress-Knödel-Carpaccio in Kürbiskern dressing mit Feldsalat	13,50
Blutwurst-Kartoffelgröstl auf marinierten grünen Bohnen mit winterlichen Blattsalaten	11,80
Lauwarm marinierte Tafelspitzscheiben mit Kürbiskernöldressing und roten Zwiebeln	13,90

## Suppen

Süßkartoffelcremesuppe mit Chiliöl	7,90
Tafelspitzkraftbrühe	
• mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	7,30
• mit Kaspressknödel-Scheiben und Petersilie	7,90

## Vegetarisch

Kürbisrisotto mit gegrillten Kräutersaitlingen, Maronen, Walnüssen und Salbeibutter	19,50*
Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und hausgemachter Käsemischung	16,90
Spinatknödel auf Gorgonzolasauce	17,90*

## Vegan

Buntes Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Malzbrot	17,90*
Gegrillte Gemüsespieße mit Tomaten, Kartoffel-Wedges und Tomaten-Dip	16,50*

## Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Cheddar, fruchtiger Speck-Marmelade wahlweise mit Kartoffel-Wedges oder mit Pommes frites	19,50 3,90
---	---------------

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

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln, dazu Krautsalat	
--	--

Portion resch gebratene bayrische Bauernente von Wichmann Entenspezialitäten in Honig-Bier-Glasur mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln	
¼ Ente	25,90
½ Ente	35,90

Geschmorte Ochsenbacken auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree und Kürbiskernpesto	26,90*
--	--------

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

Münchner Schnitzel vom Strohschwein mit Meerrettich und Senf mariniert, dazu Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat	19,90
--	-------

Gesottener Rindertafelspitz auf Schnittlauchsauce, mit frischem Kren, Wurzelgemüse, Rahmspinat und Bratkartoffeln	23,50
---	-------

Tiroler Jägerteller mit Steaks vom Rind und Schwein auf grünen Bohnen mit Champignon-Speck-Rahmsauce und Kässpätzlen	28,50
--	-------

Steirisches Rinderlendesteak mit Kürbiskern-Pesto überbacken, dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahm-Dip	33,00
---	-------

## Fisch

Saiblingsfilet auf der Haut kross gebraten auf Kürbisrisotto mit Tomaten-Knoblauch-Butter	29,50
---	-------

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat	19,90
---	-------

## Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren   pro Schale	13,80 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, Sauerrahm, Butterkeks (Creme-Eis), Mango und Erdbeere (Sorbet   vegan)   pro Kugel	3,10
---	------

Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	10,90*
--	--------

Heiße Liebe Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	10,90*
--	--------

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