

# Speisenkarte

## 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 Kürbiskerndressing 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
- mit Kaspressknödel-Scheiben und Petersilie

7,30

7,90

## Vegetarisch

Kürbisrisotto mit gegrillten Kräutersaitlingen, Maronen, Walnüssen und Salbeibutter

19,50\*

Allgäuer Kässpatzen 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

21,50\*

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln, dazu Krautsalat

16,90\*

4,00

Portion resch gebratene bayrische Bauernente von Wichmann Entenspezialitäten in Honig-Bier-Glasur mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln



25,90

$\frac{1}{4}$  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 Kässpatzen

28,50

Steirisches Rinderlendestea 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

13,80

mit Mandeln und Rum-Rosinen mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren | pro Schale

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

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.