

## Menüplan 3.10. – 7.10.2022

### Montag

<b>Frittatensuppe</b> mit frischem Schnittlauch	€ 2,80
<b>Kürbis-Risotto</b> mit frittiertem Rucola & Grana Padano	€ 8,50
<b>Gebackene ausgelöste Hühnerkeule</b> mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl	€ 8,50

### Dienstag

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen & einem Schuss Steirischem Kürbiskernöl	€ 2,80
<b>Geröstete Knödel</b> mit Ei & Blattsalat	€ 8,50
<b>Bulgogi Beef</b> mit Paprika, Zucchini, Jungzwiebel & Ingwer dazu Duftreis	€ 8,50

### Mittwoch

<b>Klare Gemüsebouillon</b> mit Spinatnockerl	€ 2,80
<b>Gefüllte Melanzani</b> mit Couscous und Schafkäse gratiniert auf Paradeisersauce	€ 8,50
<b>Gratinierte Schinkenfleckerl</b> dazu Blattsalat mit Hausdressing	€ 8,50

### Donnerstag

<b>Zucchini-cremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroûtons	€ 2,80
<b>Oriental Couscous-Falafel</b> mit Melanzani, Paprika, Tomaten, Gurken & frischem Koriander, dazu Minz-Joghurt-Dip	€ 8,50
<b>Saftiger Putenspieß</b> mit gebratenen Erdäpfelscheiben & Cocktail-Dip	€ 8,50

### Freitag

<b>Consommé vom Rind</b> mit Tiroler Speckknödel	€ 2,80
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	€ 8,50
<b>Gebratenes Schollenfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Petersilkkartoffel	€ 8,50

## WOCHENEMPFEHLUNG € 10,50

**Gebackenes M\*Cordon Bleu von der Pute** mit Blattspinat-Ricotta-Füllung, dazu Butterreis

## UNSERE STANDARDS SEIT 1990 ...

<b>Beef Tartare vom Angusrind</b> dazu Grandioso getoastet	16,50
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat & Balsamicodressing	10,50
<b>Gebackener Emmentaler</b> in Brez'nkruste mit Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren	12,80
<b>Steirische Backhenderlstücke</b> auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Originalem Kürbiskernöl	14,80
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> mit gebratenen Erdäpfelscheiben	18,50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit hausgemachten Butternockerln	16,80
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilerdäpfeln	20,80
<b>Filetsteak vom Angusrind</b> mit Kräuterbutter, gebratenen Zucchinischeiben & Strohkartoffeln	28,50
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	8,50

## VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN

### Kalte Vorspeisen

#### Burrata al Pesto

mit Tomaten-chutney & Basilikum-Pesto 12,80

Saison  
TIPP

#### Avocado-Tartare mit Gurken & Zwiebeln,

dazu Rote Rüben-Hummus, gerösteten Steinpilzen & Grandioso 13,80

Saison  
TIPP

#### Marinierter Tafelspitz mit sautierten Eierschwammerln,

rotem Zwiebel & original Steirischem Kürbiskernöl 15,80

### Salate

Saison  
TIPP

#### Salade Nicoise – rosa gebratener Thunfisch

auf Salatherzen, mit Erdäpfeln, Ei, Anchovis & Oliven 14,50

#### Gebratene Hühnerbruststreifen

auf gemischten Blattsalaten mit Joghurtdressing 12,80

### Suppen

Rindsbouillon mit Frittaten 5,20

Rindsbouillon mit Fleischstrudel 5,20

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons 5,80

Saison  
TIPP

Eierschwammerlcremesuppe mit Erdäpfel-Crunch & frischer Petersilie 6,90



**Aperitif-Empfehlung**

**STURMWARNUNG**

Weißer & Schilchersturm



## HAUPTSPEISEN

### Vegetarisch



**„Früchte der Erde“ – goldbraun gebratene Erdäpfelaibchen**  
mit Süßkartoffelpüree, Rote Rüben-Creme & Strohkarotte

13,50



**Ravioli Rucola e Limone**

heiße Basilikum-Butter, Schmortomate, frittiertes Rucola

13,50



**Steinpilz-Risotto**

mit Grana Padano & frittiertem Rucola

15,80



**Steinpilz á la creme**

mit goldbraun gebratenen Lauch-Serviettenknödeln

15,80

### Fisch

**Hausgemachte breite Nudeln**

mit Blattspinat & gegrillten Garnelen

17,50



**Gebratenes Zanderfilet** mit heißer Zitronenbutter,  
cremigem Steinpilz-Risotto & Grana Padano

18,90

**Lachsforellenfilet** mit gegrilltem Sommergemüse & Rote Rüben-Creme 20,80

### Weißwein-Empfehlung

**Welschriesling Exclusiv 2021**

Weingut Friedrich,  
Weiden am See, Bgld

1/8 € 4,80 | Bouteille € 23,50



# Marienhof

## Fleisch

Unser  
Marienhof-  
Schnitzer!

**Marienhof Schnitzel de luxe** vom Kalb  
gefüllt mit Beinschinken, Emmentaler & schwarzem Trüffel,  
dazu gebratene Erdäpfelscheiben & Limetten-Dip 23,80

Saison  
TIPP

**Hühnerbrust Suprême**  
mit Ricotta & frischen Kräutern gefüllt, dazu  
Blattspinat á la creme & gebratene Lauch-Serviettenknödel 17,80

**Gebackenes Schnitzel vom Schwein**  
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl 13,80

Saison  
TIPP

**Jungschweinmedaillons** mit Steinpilz á la creme,  
hausgemachten breiten Nudeln 19,50

**Rindsroulade** in Wurzelrahmsauce,  
mit hausgemachten breiten Nudeln & Preiselbeeren 18,50

Saison  
TIPP

**Marienhof Rinderfiletspitzen** mit Süßkartoffel-Püree 19,50

**Altwiener Tafelspitz** mit goldbraunen Rösti,  
Blattspinat à la creme & Schnittlauch-Dip 19,50

Saison  
TIPP

**Uruguay Rinderfiletsteak** mit Sauce Bernaise,  
gratinierten Steakhouse-fries & Trüffel-Mayonnaise 32,50

## Rotwein-Empfehlung

Zweigelt 2017

Michl Schwarz

Neusiedlersee DAC, Bgld

$\frac{1}{8}$  € 5,20 | Bouteille € 25,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Steuern & Abgaben.

Sollten Sie Fragen zu eventuellen Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## NACHSPEISEN

### Süßes zum Naschen

**Marienhof-Haustorte** (Schoko & Nuss) mit Schlagobers – *glutenfrei* 5,80

Saison  
TIPP

**Schokoladen-Ufo** mit Birnenragout & frischer Minze 7,80

**Geeistes Toffifee** mit Beerensauce 7,80

Saison  
TIPP

**Kugel von der Tonkabohne** im Himbeermantel 7,50

Saison  
TIPP

**Hausgemachte Zwetschkenknödel** in Nussbrösel 8,50

**Wachauer Marillenmarmelade-Palatschinken** mit Sauerrahm 7,80



#### Digestif-Empfehlung

Hausgebrannter  
Marillenschnaps € 5,50

#### Süßwein

Traminer Spätlese 2018,  
Weingut Scheiblhofer, Bgld  
<sup>1</sup>/<sub>16</sub> € 5,50

# Mei'

## Schmankerl im Glas

---

\* \* \*

*Grieff Gott! – Rindsbouillon mit Grieffknödeln*

*Mei' Suppn – Altwiener Erdäpfelsuppe*

*Prince of Persia – Paprika-Safran-Cremesuppe*

*✓ Soup-er Tasty – Süßkartoffel-Kokos-Suppe*

**€ 4,90**

\*

*Born 2 be wild – Arrabiata*

*Amore in Bologna – Bolognese*

*Für 3-4 Teller Nudeln*

**€ 5,90**

\*

*✓ ✓ Taj Masal – Rote Linsen-Tikka-Masala*  
*✓ Coco Jambo – Thaiändisches Gemüse-Kokos-Curry*

**€ 5,90**

\*

*Coco Samui – Thaiändisches Hühner-Kokos-Curry*

*Mei' Gulasch – Kalbsrahmgulasch*

*Omas Gustostückerl – Rindsroulade in Senfrahmsauce*

*Rinderwahnsinn – Polpetti vom Rind in Tomaten-Basilikum-Sauce*

**€ 6,90**

\* \* \*

**€ 1,00 Einsatz pro Glas**

---