

SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen	€ 6,9
Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe) mit Wassermelone und Schafskäse	€ 8,5
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 8,2

VORSPEISEN

Burrata Marinierte Kirschtomaten Rucola	€ 16,9
Karamellisierter Ziegenkäse Rucola Himbeervinaigrette Walnüsse	€ 16
Mozzarella im Speckmantel gebraten bunter Blattsalat	€ 14
Rindertartar fein mariniert mit gesalzener Butter frittierten Kapern Trüffel – Mayonnaise	€ 19,5
Feinste Meeresfrüchte gebratene Riesengarnele Octopus Calamari Rucola Kirschtomaten Parmesanspäne Aioli	€ 18,5
Vitello Tonnato Thunfisch-Kapern-Sauce	€ 18,5
Tataki vom Thunfisch Im Sesammantel Sesamcreme	€ 19

HOF SALATE

Bunte Salatplatte Ziegenkäse Oliven rote Zwiebeln	€ 18,5
Bunte Salatplatte gebratenes Zanderfilet Lachsforellenfilet 2 Stück Garnele Aioli	€ 26,9
Bunte Salatplatte Thunfisch Oliven Zwiebeln	€ 16,9
Beilagen Salat	€ 6,9

NUDELN & VEGETARISCH

Fagottini gefüllt mit Gorgonzola leichte Sahnesauce Blattspinat Walnüssen	€ 16,9
Tagliatelle mit Ochsenfetzen (von der Rinderlende) Champignons grünem Pfeffer	€ 18,8
Rote Beete Ravioli Rucola sautierte Waldpilze karamalisierte Walnüsse Gebratener Ziegenkäse	€ 17,9
Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken bunte Blattsalat	€ 17,5
Gnocchi gebratener Octopus buntes Gemüse Weißweinschaum	€ 22,9
Feinste Meeresfrüchte (Garnelen, Octopus und Calamari) Spaghetti „aglio e olio“ mit mariniertem Gemüse Rucola Parmesan	€ 26,5
Penne mit Burrata in Tomatensauce Kräuterpesto	€ 17,5
Spaghetti in Trüffelbuttercreme mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan	€ 18,9
Schafskäse im Ofen mit Thymian Kirschtomaten Zwiebeln dazu bunte Blattsalate und Knoblauch - Ciabatta	€ 17,5
Tagliatelle mit Pfifferlingen In feinem Rahm Frühlingslauch Kräutern	€ 18
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Reh aus heimischer Jagd, in Pfifferlingrahm	€ 19,8

FISCH & FLEISCH

CATCH OF THE DAY

Saibling von der Fischzucht Schleich im Ganzen gebraten

Blattspinat | junge Kartoffeln

€ 26,9

Walchensee Renke im Ganzen gebraten

dazu zerlassene Butter | Blattspinat | junge Kartoffeln

€ 26,9

Variation vom Lachsforellenfilet und Zanderfilet

Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale | Weißweinsauce

€ 28,9

Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende

Bratkartoffeln | Speckbohnen

€ 32

Wiener Schnitzel

Pommes frites | Preiselbeeren

€ 26,9

Zwiebelrostbraten

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln

€ 32

Geschmorte Ochsenbackerl

Kartoffelpüree | Vanille-Karotten

€ 26,5

Surf and Turf

gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli

€ 40,5

Rehsteak aus heimischer Jagd

Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus

€ 29,8

Rehgulasch aus heimischer Jagd

hausgemachte Spätzle | Preiselbeer Sahne

€ 26,8

Pöltner Hof Teller

Fleischpflanzerl | Leberkäse | Bratwurst | Chilli Kraut | Kartoffelpüree

€ 17,5

Port. Spareribs

dazu Ofenkartoffeln | BBQ-Sauce

€ 19,8

BROTZEIT

Obazda mit Zwiebeln	€ 9,5
Bayrischer Wurstsalat Rote Zwiebeln Essiggurken	€ 9,5
Schweizer Wurstsalat Rote Zwiebeln Essiggurken Käse	€ 10,9
Bratensülze Bratkartoffeln Sauerrahm- Dip	€ 14,5

FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes frites	€ 4,9
kleines Kinderschnitzel Pommes frites	€ 8
Spätzle mit Sauce	€ 4,9

DESSERT

Feine Käseauswahl von unserem Maitre Fromager Günther Abt	€ 13,9
Vanilleeis heißen Himbeeren Sahne	€ 8,5
Affogato Espresso Vanilleeis Sahne	€ 5,9
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis	€ 8,5
Creme Brûlée Kirschkompott Himbeer-Sorbet	€ 8,5
Mousse au Chocolate Pistazieneis von Pollinger Eismanufaktur	€ 8,5
Karamalisierte Ananas Kokoseis von der Pollinger Eismanufaktur	€ 9