S U P P E

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen	€ 6,9
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 8,2
Kräftige Wildessenz Hausgemachter Wildbrätstrudel | Wurzelgemüse | Schnittlauch	€ 10,9

V O R S P E I S E N

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
Carpaccio vom Reh Feldsalat | gebratene Steinpilze | Preiselbeer – Walnuss - Vinaigrette	€ 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 | karamellisierte Walnüsse I 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

Schafskäse im Ofen mit Thymian | Kirschtomaten | Zwiebeln
dazu bunte Blattsalate und Knoblauch - Ciabatta — € 17,5

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Reh aus heimischer Jagd, in Steinpilzrahm — € 21,0

F I S C H & F L E I S C H

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

Surf and Turf
gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli € 40,5

Rehsteak aus heimischer Jagd
Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus € 29,8

Wildschweingulasch aus heimischer Jagd
hausgemachte Spätzle | Preiselbeer Sahne € 26,8

Pöltner Hof Teller
Fleischpflanzerl| Leberkäse | Bratwurst | Chilli Kraut | Kartoffelpüree € 17,5

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken
Kartoffelgratin | Rahmwirsing | Preiselbeerjus | gebratene Waldpilze € 38

Kalbsrahmgulasch
hausgemachte Spätzle € 26,8

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 mit Amaretto | Pistazieneis von Pollinger Eismanufaktur	€ 8,5