

SUPPE

Rinderbouillon | Pfannkuchenstreifen
€ 5,5

Rinderbouillon | Kalbsbrätspätzle
€ 5,5

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl | gebratener Jakobsmuschel
€ 9,5

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse
Rucola | Walnüssen | Himbeervinaigrette
€ 10,5

Mozzarella im Speckmantel
gebraten | bunter Blattsalat
€ 10,5

Rindertatar
fein mariniert | Wachtelei | Trüffel majonese
€ 12,5

Feinste Meeresfrüchte
Riesengarnele | Octopus | Jakobsmuschel |
Rucola | Kirschtomaten | Parmesanspäne | Aioli
€ 14

HOF SALATE

Bunte Salatplatte

Ziegenkäse | Oliven | rote Zwiebeln

€ 11,5

Bunte Salatplatte

gebratenes Lachsforellenfilet | Zanderfilet | Garnele | Aioli

€ 21,0

Bunte Salatplatte

Thunfisch | Oliven | Zwiebeln

€ 11,5

Beilagen Salat

€ 4,9

NUDELN & VEGETARISCH

Fagottini

gefüllt mit Gorgonzola

leichte Sahnesauce | Blattspinat | Walnüssen

€ 11,7

Tagliatelle mit Ochsenfetzen

Champignons | grünem Pfeffer

€ 13,9

Risotto

Hokkaidokürbis | Ziegenkäse

€ 13,5

Tagliatelle in Pfifferlingrahm

gebratenen Rinderlendenstreifen | Frühlingslauch | rote Zwiebeln

€ 16

FISCH & FLEISCH

Variation vom Zander – und Lachsforellenfilet

Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale

€ 19,5

Pfeffersteak

von der argentinischen Anguslende | Bratkartoffeln | Speckbohnen

€ 24

Wiener Schnitzel

Pommes frites | Preiselbeeren

€ 19

Zwiebelrostbraten

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln

€ 24

Gesottener Rindertafelspitz

Bouillon-Kartoffeln | Meerrettich

€ 16,5

Geschmortes Ochsenbäckchen

Kartoffel-Püree | glacierte Vanillekarotten

€ 17,5

Gebratene Kalbsleber

Apfelragout | Kartoffelpüree | Kalbsjus

€ 18,5

Surf and Turf

gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen
gebratener grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln | Aioli

€ 33

Wildschweingulasch aus heimischer Jagd

Hausgemachte Spätzle

€ 19

Rehsteak aus heimischer Jagd

Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus

€ 22

FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes frites
€ 3,5

kleines Kinderschnitzel
Pommes frites
€ 5,5

Spätzle
mit Soße
€ 3,5

DESSERT

Feine Käseauswahl
von unserem Maitre Fromager Günther Abt
€ 8,5

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
€ 5,5

Affogato
Espresso | Vanilleeis | Sahne
€ 4,5

Lauwarmer Schokokuchen
auf marinierten Erdbeeren
€ 6,5

Crème brûlée
Rosmarin | Cassissorbet
€ 6,5

BROTZEIT

Obazda mit Zwiebeln

€ 8,5

Dreierlei

Radieschenfrischkäse | Rucolafrischkäse | Tomaten-Basilikum-Frischkäse

€ 9,5

Pöltner Hof Teller

3 Stk. Nürnberger | Kalbsfleischpflanzerl | warmer Leberkäse

Chilli-Rahmkraut | Kartoffelpüree

€ 12

Zu unseren Brotzeiten servieren wir einen gemischten Brotkorb

AN GUADN . . .