

# Marienhof



## Menüplan 16.05. – 20.05.2022

### Montag

<b>Rindsbouillon</b> mit Leberknödel	€ 2,80
<b>Kärntner Käs'spätzle</b> mit frischem Röstzwiebel, dazu Blattsalat mit Hausdressing	€ 7,50
<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> mit Spargel á la creme & Petersilerdäpfeln	€ 7,50

### Dienstag

<b>Spargelcremesuppe</b> mit frischer Brunnenkresse	€ 2,80
<b>Gebackener Emmentaler</b> mit Sauce Tartare & Preiselbeeren	€ 7,50
<b>Rindsschnitzerl Burgunder Art</b> in Wurzelrahmsauce, mit hausgemachten breiten Nudeln	€ 7,50

### Mittwoch

<b>Wassermelonenkaltschale</b> mit frischer Minze	€ 2,80
<b>Hausgemachte Karotten-Zucchini-Laibchen</b> mit Limetten-Dip	€ 7,50
<b>Marienhof Grill-Mix</b> mit gebratenen Erdäpfelscheiben & BBQ-Sauce	€ 7,50

### Donnerstag

**\*\*\* Einen schönen Feiertag,  
wünscht Ihnen Ihr Marienhof-Team \*\*\***

### Freitag

<b>Klare Gemüsebouillon</b> mit frischem Schnittlauch	€ 2,80
<b>Hausgemachte Marillenknödel</b> in Butterbrösel	€ 7,50
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit heißer Mandelbutter, Lauchgemüse & Petersilerdäpfeln	€ 7,50



### **WOCHENEMPFEHLUNG € 9,50**

**Altwiener Backfleisch vom Schweinslungenbraten**  
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl

## UNSERE STANDARDS SEIT 1990 ...

---



<b>Beef Tartare vom Angusrind</b> dazu Grandioso getoastet	15,50
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat & Balsamicodressing	9,50
<b>Gebackener Emmentaler</b> in Brez'nkruste mit Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren	12,50
<b>Steirische Backhenderlstücke</b> auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Originalem Kürbiskernöl	13,80
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> mit gebratenen Erdäpfelscheiben	17,50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit hausgemachten Butternockerln	15,80
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilerdäpfeln	19,50
<b>Filetsteak vom Angusrind</b> mit Kräuterbutter, gebratenen Zucchinischeiben & Strohkartoffeln	24,50
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	7,50

---



# Marienhof

## VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN

### Kalte Vorspeisen

Saison  
TIPP

#### Hummus

mit Rote Rüben-Falafel & Bärlauch-Pesto

12,50

Saison  
TIPP

#### Süßkartoffelpuffer mit geräuchertem Fjordlachs

Avocado-Tartare & frittiertem Rucola

13,50

### Salate

Saison  
TIPP

#### Marinierte Tafelspitz

mit Rucola, rotem Zwiebel & Original Steirischem Kürbiskernöl

13,50

#### Gebratene Hühnerbruststreifen

auf gemischten Blattsalaten mit Joghurtdressing

12,50

### Suppen

**Rindsbouillon** mit Frittaten

4,90

**Rindsbouillon** mit Fleischstrudel

4,90

**Knoblauchcremesuppe** mit Weißbrotroutons

5,80

Saison  
TIPP

**Bärlauchcremesuppe** mit Forellenstrudel

6,50

**Aperitif-Empfehlung**

**Winzersekt**

Bründlmayer | Rosé

€ 6,50

# Marienhof

## HAUPTSPEISEN

### Vegetarisch



„Früchte der Erde“ – goldbraun gebratene Erdäpfelaibchen  
mit Süßkartoffelpüree, Rote Rüben-Creme & Strohkarotte 12,80

**Cremiges Bärlauch-Risotto**  
mit Grana Padano, frittiertem Rucola & Schmelzparadeisern 12,50

Saison  
TIPP

**Bärlauch á la creme**  
mit goldbraunen Erdäpfelrösti, Spiegelei & frischen Gartenkräutern 12,50

### Fisch

Saison  
TIPP

**Steingarnelen im Tempurateig gebacken**  
dazu Bärlauch-Dip 18,50

**Lachsforellenfilet** mit heißer Limettenbutter,  
Rote Rüben Püree & gegrilltem Saisongemüse 19,50

Saison  
TIPP

**Gebratenes Zanderfilet** mit heißer Zitronenbutter,  
cremigem Bärlauch-Risotto & frischem Rucola 16,50

### Weißwein-Empfehlung

Pinot Blanc 2018,  
Weingut Prieler,  
Ried Seeberg, Bgld

1/8 € 4,80 | Bouteille € 23,50



# Marienhof

## Fleisch

Saison  
TIPP

**Marienhof Schnitzel de luxe** vom Kalb  
gefüllt mit Beinschinken, Emmentaler & schwarzem Trüffel,  
dazu gebratene Erdäpfelscheiben & Bärlauch-Dip 21,50

Unser  
Marienhof-  
Schnitzer!

Saison  
TIPP

**Hühnerbrust Suprême**  
mit Ricotta & frischen Kräutern gefüllt, dazu  
Bärlauch á la creme & gebratene Serviettenknödel 17,50

**Gebackenes Schnitzel vom Schwein**  
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl 13,50

**Jungschweinmedaillons**  
in rosa Cognac-Pfeffer-Sauce, mit Süßkartoffelpüree 16,50

**Rindsroulade** in Wurzelrahmsauce,  
mit hausgemachten breiten Nudeln & Preiselbeeren 15,80

Saison  
TIPP

**Altwiener Tafelspitz** mit goldbraunen Rösti,  
Bärlauch à la creme & Schnittlauch-Dip 18,50

Saison  
TIPP

**Uruguay Rinderfiletsteak** mit gegrilltem Gemüse,  
Trüffelpommes mit Grana & Whisky-Cocktail-Sauce 25,50

### Rotwein-Empfehlung

EL COTO Crianza 2015

Rioja, Spanien

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.

# Marienhof

## NACHSPEISEN

### Süßes zum Naschen

**Marienhof-Haustorte** (Schoko & Nuss) mit Schlagobers – *glutenfrei* 4,80

Saison  
TIPP

**Schokoladen-Ufo** mit Birnenragout & frischer Minze 6,80

**Geeistes Toffifee** mit Beerensauce 5,80

Saison  
TIPP

**Hausgemachte Topfenknödel** mit Nuss-Nougat-Fülle, in Nussbrösel 7,80

**Wachauer Marillenmarmelade-Palatschinken** mit Sauerrahm 6,80



### Digestif-Empfehlung

**Apfelstrudellikör** – 4 CL

Franz Tinnauer € 5,50

### Süßwein

Traminer Spätlese 2018,  
Weingut Scheiblhofer, Bgld

$\frac{1}{16}$  € 3,10 | Bouteille € 34,50

# 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 – Thailandisches Gemüse-Kokos-Curry*

**€ 5,90**

\*

*Coco Samui – Thailandisches 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**

