

## *Magendrätzerl als Vorspeise oder als kleiner Gang*

### **Gemischter Salatteller,**

Blatt-, Gurken-, Tomaten- und Saisonsalate 4,50 €

### **Hohenwarter Aufstriche** Obazda und Erdäpfelkas pikant garniert

mit Zwiebelringen und Schnittlauch, dazu Stangenweißbrot 7,90 €

### **Drei Stück Riesengarnelen** gebraten auf Kräuter-Risotto

13,50 €

je zusätzliche Riesengarnele

2,90 €

## *Vegetarisches und Veganes*

### **Knödeldreierlei** (Spinat-, Bergkäse-, Rote Beetknödel)

auf Kräutersauce mit frisch gehobeltem Parmesan

und gemischtem Salat

13,90 €

### **\*Würziges Thai-Gemüsecurry „a la Jum“** *vegan*

mit Kokosmilch, rotem Thaicurry,

buntem Gemüseallerlei und Basmati-Zitronenreis

13,90 €

## *Pute*

### **\*Knusperschnitzel von der Pute** im Kürbiskernmantel,

mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl

16,90 €

### **\*Fitnesssteller**

Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- und Basilikumpesto,

mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln

16,90 €

*\*... auch als Seniorenportion möglich*

- 3,00 €

## *Hohenwarter Klassiker*

<b>Alztaler Cordon Bleu vom Strohschwein</b> in Butterschmalz gebacken , gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller	17,90 €
<b>Rostbraten von der Stierlende</b> mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Obermaiers Bratkartoffeln	19,90 €
<b>*Original Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss</b> in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	19,90 €
<b>Hohenwarter Burger</b> , 180g, 100 % Mehringer Jungstier, mit Röstzwiebeln, Speck, Steiners Gurken und Tomaten, hausgemachte Burgersoße dazu Pommes frites <i>... oder lieber mit Käse als Cheeseburger</i>	15,50 € + 0,60 €
<b>*Hohenwarter Grillvariation</b> mit Rinderlende, Schweinefilet im Speckmantel, Putenmedaillon und Grillwürstl, dazu Teufelsoße, Kräuterbutter, Pommes und gemischter Salat	19,90 €
<b>*Ratsherrenteller</b> , Schweinerückenmedaillon vom Strohschwein, dazu Rahmchampignons, hausgemachte Butterspätzle	17,20 €
<b>*Wiener Schnitzel vom Strohschwein</b> , in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller	15,50 €
<b>*Hohenwarter Teufelstoast</b> , zwei Medaillons vom Strohschweinerücken, gebraten, mit hausgemachter pikanter Soße und Pommes Frites oder mit gemischter Salatgarnitur	12,90 €
<b>Gemischter Salatteller</b> , Blatt-, Gurken-, Tomaten-, und Saisonsalate	4,50 €
<i>*... auch als Seniorenportion möglich</i>	- 3,00 €

## Fisch

**\*Zanderfilet gebraten** in leichter Knoblauchbutter mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, dazu weißer und wilder Reis und ein gemischter Salat 19,50 €

**\*Edelfischteller** mit Filet von Westenkirchners Saibling und Zander, gegrillte Riesengarnele, vielerlei Gartengemüse und Risotto 23,80 €

## Salate

**\*Gratinierter Ziegenkäse** auf bunten Blattsalaten mit Apfelstiften, Balsamicovinaigrette, kalt gerührten Preiselbeeren und Knoblauchbrot 14,50 €

**\*Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen Saisonsalaten und gebratenen Putenmedaillons 14,50 €

## Unser Leitmotiv

Regionalität, Nachhaltigkeit und die beste Qualität sind für uns ein hohes Gut.

Wir unterstützen die heimische Produzenten, sowie Lieferanten und Rohprodukte für unsere Speisekarte Region und wir versuchen den Anteil

Unsere Gastronomie ist ein Anspruch und und vielen selbst hergestellten

Geben sie uns bitte etwas Zeit, auf Ihren Teller anzurichten.

Diese traditionelle Arbeitsweise erfordert viele eingeübte Handgriffe, und einige Vorbereitungszeit weit vor dem Servieren des Essens.

Sehen Sie uns es daher bitte nach, dass wir für Umbestellungen und den damit einhergehenden Arbeitsaufwand 1,00 € berechnen müssen

Landwirtschaft und regionale Veredelungs-betriebe. Die kommen zum größten Teil aus der auch immer mehr zu erhöhen.

Handwerksbetrieb mit hohem dementsprechender Qualität Zutaten.

diesen Grundgedanken liebevoll



*\*... auch als Seniorenportion möglich - 3,00 €*