

Magendratzerl als Vorspeise oder als kleiner Gang

Hohenwarter Aufstriche Obazda und Erdäpfelkas pikant garniert
mit Zwiebelringen und Schnittlauch, dazu Stangenweißbrot 7,50 €

Jungstiercarpaccio mit Kräuterpestofüllung,
frisch gehobeltem Parmesan und Steinofenbrot 12,50 €

Vegetarisches und Veganes

Hausgemachte Nudelroulade
mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Butter gebraten,
auf Tomaten-Kräutersauce, dazu Gartengemüse und Parmesan 12,90 €

Knödeldreierlei (Spinat-, Bergkäse-, Rote Beetknödel) auf Kräutersauce
mit frisch gehobeltem Parmesan und gemischtem Salat 13,50 €

Würziges Thai-Gemüsecurry „a la Jum“ *vegan*
mit Kokosmilch, rotem Thaicurry,
buntem Sommergemüse und Basmati-Zitronenreis 11,90 €

Pute

Knusperschnitzel von der Pute im Kürbiskernmantel,
mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl 14,50 €

Fitnesssteller
Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- und Basilikumpesto,
mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln 13,90 €

Hohenwarter Klassiker

Alztaler „Cordon Bleu“ vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken ,
gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller 17,20 €

Rostbraten von der Stierlende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Obermaiers Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten 19,90 €

Original Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salaten 19,90 €

Hohenwarter Burger, 180g, 100 % Mehringer Jungstier,
mit Röstzwiebeln, Speck, Steiners Gurken und Tomaten,
hausgemachte Burgersoße dazu Pommes frites 14,50 €

Hohenwarter Grillvariation
mit Rinderlende, Schweinefilet im Speckmantel,
Putenmedaillon und Grillwürstl, dazu Teufelsoße,
Kräuterbutter, Pommes und gemischter Salat 17,90 €

Fisch

Zanderfilet gebraten in leichter Knoblauchbutter
mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch,
dazu weißer und wilder Reis und ein gemischter Salat 18,50 €

Salate

Heimische Tomaten mit Büffelmozzarella

Tomaten vom Gemüsebau Steiner, Kirchweidach, mit Büffelmozzarella, Vinaigrette, Basilikum, frittiertem Rucola und Baguette 12,50 €

Gratinierter Ziegenkäse auf sommerlichen Blattsalaten

mit Apfelstiften, Balsamicovinaigrette, Chutney und Knoblauchbrot 12,50 €

Gemischter Salatteller,

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

Unser Leitmotiv

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

Wir unterstützen die heimische Landwirtschaft und regionale Produzenten, sowie Lieferanten und Veredelungsbetriebe. Die Rohprodukte für unsere Speisekarte kommen zum größten Teil aus der Region und wir versuchen den Anteil auch immer mehr zu erhöhen.

Unsere Gastronomie ist ein Handwerksbetrieb mit hohem Anspruch und dementsprechender

Qualität und vielen selbst hergestellten Zutaten.

Geben sie uns bitte etwas Zeit, diesen Grundgedanken liebevoll 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.

