

Hohenwarter Schmankerl

Spätsommerliche Erfrischung

Beeren-Hugo mit Haussekt, Holunderblütensirup, Soda, einem Schuss Erdbeer-Limes, frischen Früchten und Minze	4,80 €
Grapefruitradler Schlossbrauerei Stein	3,30 €

Suppen

Hohenwarter Festtagsuppe , Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen	4,50 €
Schwammerlrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,80 €

Magendratzerl

Räucherlachs mit Kartoffelrösti , Kräuterschmand und Salatbouquet	9,90 €
--	--------

Frische Pfifferlinge

Pfifferlings-Gröstl auf Blattsalat mit Buchenholzschinken, Balsamicovinaigrette, und gerösteten Brotwürfeln	12,50 €
Salat mit Pfiff knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kürbiskernöl, gebratenen Pfifferlingen, Schupfnudeln und Radieserl	12,50 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel und bunt gemischten Salaten	15,50 €
Schweinefilet gegrillt auf Pfifferlingen in Kräuterrahm und dazu hausgemachte Spätzle	17,90 €
<i>dazu empfehlen wir 1/8 Silvaner vom Weingut Römmert aus Franken</i>	2,80 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A - N enthalten, Alle Weine enthalten Sulfite
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal

Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Hohenwarter Klassiker

- Ofenfrischer Schweinsbraten**, mit Kruste vom Kastler Strohschwein
in dunkler Biersoße, Semmelknödel und gemischter Salatteller 11,90 €
- Original Wiener Schnitzel von der Kalbnuss**
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salaten 17,80 €
- Hohenwarter Burger**, 180g, 100 % Mehringer Jungstier, mit Röstzwiebeln
Speck, Steiners Gurken und Tomaten dazu Pommes frites 12,90 €
- Fitnesssteller** Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- & Basilikumpesto,
mediterranem Pfannengemüse und Baguette 12,90 €
- Knusperschnitzel von der Pute** im Kürbiskernmantel,
mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl 12,90 €
- Alztaler „Cordon Bleu“ vom Strohschwein** in Butterschmalz gebacken ,
gefüllt mit Buchenholzschenken und Obazda, dazu Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und gemischter Salatteller 14,90 €
- Rostbraten** von der Stierlende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Obermaiers Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten 18,50 €

Vegetarisches

- Tagliatelle** in Steinpilz-Pfifferlingsrahmsauce
mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Parmesan 13,50 €
- Hohenwarter Kaspressknödel** vom Bergkäse,
auf Rahmchampignons, mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur 10,50 €
- Veggie Burger**
mit Kräuter-Grillkäse, Feigensenf, Grillgemüse und Gemüsepommes 11,50 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A - N enthalten, Alle Weine enthalten Sulfite
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal



Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Fisch

Zanderfilet, gebraten, in leichter Knoblauchbutter
mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch,
dazu weißer und wilder Reis und ein gemischter Beilagensalat 16,90 €

Salate & Brotzeit

Hohenwarter Salatschüssel mit verschiedenen
Saisonsalaten und gebratenen Putenstreifen 10,80 €

Gemischter Salatteller, Blatt- und Krautsalat, Gurken, Tomate 3,90 €

Hohenwarter Brotzeitbrettl, Schweinsbratl, Bergkäse,
Pfefferbeisser, Obazda, Gurke, Tomate und Ei 9,80 €

Bayerischer Wurstsalat von der hausgemachten Lyoner
mit blauen Zwiebelringen, pikant garniert 7,50 €

Desserts

Sommerlicher Beeren-Burger in knusprigem Blätterteig,
mit Vanilleeis, Sahne und frischen Beeren 6,50 €

Mousse von dunkler Schokolade nach altem Rezept,
mit Eierlikör und verschiedenen Saisonfrüchten 6,30 €

Süßes Busserl im Glas
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso, Eierlikör und Sahne 4,50 €

Eingelegte Sauerkirschen
mit süßen Griesnockerl und Vanilleeis 6,30 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A - N enthalten, Alle Weine enthalten Sulfite
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal

