

Magendrätzerl als Vorspeise oder als kleiner Gang

Gemischter Salatteller,

Blatt-, Gurken-, Tomaten- und Saisonsalate 5,50 €

Hohenwarter Aufstriche Obazda und Erdäpfelkas pikant garniert

mit Zwiebelringen und Schnittlauch, dazu Stangenweißbrot 8,70 €

Drei Stück Riesengarnelen gebraten auf Kräuter-Risotto

15,10 €

je zusätzliche Riesengarnele

3,30 €

Vegetarisches und Veganes

Knödeldreierlei (Spinat-, Bergkäse-, Rote Beetknödel)

auf Kräutersauce mit frisch gehobeltem Parmesan

und gemischtem Salat

15,80 €

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

mit Kokosmilch, rotem Thaicurry,

buntem Gemüseallerlei und Basmati-Zitronenreis

15,80 €

Pute

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

mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl

17,90 €

***Fitnesssteller**

Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- und Basilikumpesto,

mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln

17,90 €

**... auch als Seniorenportion möglich*

- 3,00 €

Hohenwarter Klassiker

Alztaler Cordon Bleu vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken , gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller	19,60 €
Rostbraten von der Stierlende mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Obermaiers Bratkartoffeln	22,50 €
*Original Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	22,80 €
Hohenwarter Burger , 180g, 100 % Mehringer Jungstier, mit Röstzwiebeln, Speck, Steiners Gurken und Tomaten, hausgemachte Burgersoße dazu Pommes frites <i>... oder lieber mit Käse als Cheeseburger</i>	16,50 € + 0,80 €
*Hohenwarter Grillvariation mit Rinderlende, Schweinefilet im Speckmantel, Putenmedaillon und Grillwürstl, dazu Teufelsoße, Kräuterbutter, Pommes und gemischter Salat	22,50 €
*Ratsherrenteller , Schweinerückenmedaillon vom Strohschwein, dazu Rahmchampignons, hausgemachte Butterspätzle	18,90 €
*Wiener Schnitzel vom Strohschwein , in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller	16,90 €
*Hohenwarter Teufelstoast , zwei Medaillons vom Strohschweinerücken, gebraten, mit hausgemachter pikanter Soße und Pommes Frites oder mit gemischter Salatgarnitur	14,50 €
Gemischter Salatteller , Blatt-, Gurken-, Tomaten-, und Saisonsalate	5,50 €
<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 21,90 €

***Edelfischteller** mit Filet von Westenkirchners Saibling und Zander, gegrillte Riesengarnele, vielerlei Gartengemüse und Risotto 26,90 €

Salate

***Gratinierter Ziegenkäse** auf bunten Blattsalaten mit Apfelstiften, Balsamicovinaigrette, kalt gerührten Preiselbeeren und Knoblauchbrot 16,50 €

***Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen Saisonsalaten, gebratenen Putenmedaillons und Baguette 16,50 €

Unser Leitmotiv

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

Wir unterstützen die heimische Produzenten, sowie Lieferanten und für unsere Speisekarte kommen zum versuchen den Anteil auch immer

Unsere Gastronomie ist ein Anspruch und und vielen selbst hergestellten

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

Diese traditionelle Arbeitsweise erfordert viele eingübte 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 Veredelungsbetriebe. Die Rohprodukte größten Teil aus der Region und wir mehr zu erhöhen.

Handwerksbetrieb mit hohem dementsprechender Qualität Zutaten.

diesen Grundgedanken liebevoll

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