

Köstlichkeiten auf Vorbestellung

Delicacies on pre- order



Bitte bestellen Sie unsere Specials bis 12:00 Uhr des gleichen Tages vor
Please pr-order our specials until 12:00 pm of the same day

Ofenfrische Schweinehax'n an Natursafterl für 2 Personen 34,90

Sauerkraut mit Speck, Semmelknödel und Kartoffeln

oven- fresh pork knuckle, with sauerkraut, dumplings and potatoes

Ofenfrische Kalbsstelze an Natursafterl für 2 Personen 42,90

serviert mit feinem Gemüse, Reis und Kartoffeln

oven- fresh calv shank, with vegetables, rice and potatoes



Käsefondue pro Person 28,90

feine Greyerzermischung aus dem Saaneital, dazu Weißbrotwürfel und frische Früchte

gruyere cheese mix from the Saaneital, with white bread cubes and fresh fruits

Öl Fondue „Bourignone“ pro Person 29,90

Zarte Ochsenlende, dazu verschiedene kalte Saucen, Salat und Pommes

Meat cubes from ox, sirloin, variety of cold sauce, salad and french fries

Extras zum Fondue

Fleisch / meat	150 g	16,00
Käse / cheese	200 g	15,00
Baguette / Baguette	½ Baguette	4,20

Vorspeisen

Starter

Original italienischer Büffelmozzarella 13,90

Basilikum, und deren Pesto,

saftige Tomatenscheiben, griechisches Olivenöl, Meersalzflocken, schwarzer Pfeffer, Zitrone

basil and pesto, tomato slices, olive oil, black pepper, lemon

Carpaccio – mehr als nur ein Rinderfilet 15,90

hauchdünner Almochse, Basilikumpesto, Parmesan Späne, Rucola, Olivenöl,

weißer Balsamico, schwarzer Pfeffer, Toastbrot

with pesto, parmesan, rucola, olive oil, white balsamico, black pepper, toast

Handgehacktes Beef Tartare (ca. 150g) 22,90

Gurkerl, Kapernbeeren, Sardellen, Zwiebeln, klassisch edel gewürzt, Toast, Butter

gherkins, caper, anchovies, onions, classically seasoned, toast, butter

Eine verborgene Köstlichkeit

A nearly forgotten delicacy

6 Stück Wiener Schnecken vom Gugumuck 11,90

in Lavendel-Gewürzbutter gratiniert, dazu getoastetes Fingerbrot

6 pieces of Vienna escargots in lavender- herb butter, with toastet fingerbread



Slow Food

Aus dem Suppentopf

Our Soups



Kräftige Bouillon

mit Frittaten oder Fadennudeln, frischer Schnittlauch 5,20
with sliced pancake or noodles, fresh chives

mit Leberknödel oder Kaspressknödel, frischer Schnittlauch 6,50
with liver dumpling or cheese dumpling, fresh chives

Tomaten- Basilikum Cremesuppe 6,90

mit Obershaube, Mandelsplitter
tomato basil cream soup, with cream, croutons

Pongauer Knoblauchrahmsuppe 6,90

mit Croutons
garlic cream soup, croutons

Cremesuppe vom heimsichen Bergkäse 7,50

mit Marillen Povesen und Kresse
cheese cream soup, apricot stuffed french toast, kress

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Öffnungszeiten / Open for you

täglich & durchgehend
daily & continuous

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr (große Karte)
14:00 Uhr bis 17:00 Uhr (Nachmittagskarte)
17:00 Uhr bis 21:00 Uhr (große Karte)



Unser Sommerhit

Hanneshof Spritz

Unser Hit der Saison

Erfrischendes Geschmackserlebnis,
mit verführerischer Leichtigkeit

0/25 lt. 6,90



Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos



Zu einem guten Essen gehört
auch ein gutes Tröpfer'l !

Fragen Sie nach unserem reichhaltigen
Weinbuch mit vielen nationalen und
internationalen Spitzenweine.

oder **DIGITAG**:



Extras

Ketchup, Senf, Mayo	18 g	1,00
Preiselbeeren / cranberries	Sauciere	3,00
Gebäck / bread	2 Scheiben / 2 slices	1,00
Beilage extra / Side dish extra		4,90
Sauce extra / Sauce extra	Sauciere	3,50
Umbestellung / pre order	pro / per	1,00

Extras zum Fondue



Fleisch / meat	150 g	16,00
Käse / cheese	200 g	15,00
Baguette / Baguette	½ Baguette	4,20

Bergquellwasser / Mountain Water

Liebe Gäste,

sollten Sie sich für unser Bergwasser entscheiden, verrechnen wir Ihnen nicht das Wasser, sondern lediglich nur die Serviceleistungen.

Dear Guests,

If you choose our mountain water, we will not charge you for the water, but only for the services.

Glas	1,50
Karaffe	2,50



Salate - gesund und knackig

salads - healthy and crunchy

kleiner gemischter Salat 6,50

small mixed salat

Filzmooser Bauernsalat 15,90

Salatteller mit Speck-, Brot- und Kartoffelwürfel und Schafkäse

Mixed salad with bacon, bread croutons and potato cubes with sheep's cheese

3 Stück, in Cornflakes Panade gebackene Garnelen 18,90

Blattsalate, Karottenstreifen, mariniert mit Kräutervinaigrette

Cornflake-Crusted Shrimp, leaf lettuce, carrots stripes, herb vinaigrette

Salat mit gegrillten Putenbruststreifen 17,90

bunte Salate, dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weissbrot

mixed salad with grilled turkey breast stripes, yoghurt herbal dressing, white bread

Bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen 22,90

dazu Hausdressing und Weißbrot

mixed salad with grilled beef filet stripes, yoghurt herbal dressing and white bread



Traditionell und Fleischlos

traditional and meatless

Pongauer Kasnocken 15,90

mit Röstzwiebel, dazu grüner Salat

homemade cheese gnocchi, roasted onions and green salad

Hausgemachte Spinatnockerl 15,90

in feinem Käserahm

homemade spinach gnocchi in cheese cream

Buntes Gemüsegröstl vom saisonalen Gemüse 14,90

mit gebratenem Spiegelei und Kräuter

mixed vegetable plate with potatoes, herbs and a fried egg

Kartoffel Gnocchi mit Tomate Mozzarella 14,90

mit Zucchini Basilikum Pesto, Rucola, Parmesan

potatoe gnocchi with tomato mozzarella, zucchini basil pesto, rucola and parmesan

Spaghetti mit Mozzarella 14,90

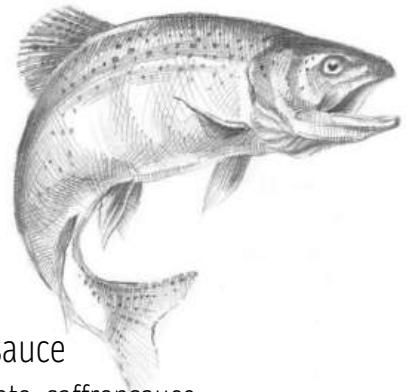
in herzhafter Tomaten - Basilikumsauce

spaghetti mozzarella, with tomato basil sauce



Aus dem Fluss

delicious fish



In Gewürzbutter gebratenes Lachssteak 25,40

auf cremigen Blattspinat, geschmorten Cherry Tomaten, Safransauce

Salmon steak roasted in herb butter, with creamy leaf spinach, cherry tomato, saffron sauce

Lachs – Nudelpfanne 22,90

Tagliatelle, versch. Gemüse, Jungzwiebel, Cremesauce, Rucola, Parmesanspäne

Salmon- tagliatelle pan, various vegetables in cream sauce, rucola, parmesan

Täglicher fangfrisch

daily fresh catch



Fangfrische heimische Forelle „Müllerin Art“ 23,90

frischen Kräutern, gerösteten Mandeln, Petersilienkartoffeln und brauner Butter

local trout, roasted, herbs, roasted almonds, parsley potatoes and brown butter

Bachsaibling aus dem Hofalmengebiet „Art des Hauses“ 27,90

buntes Gemüse, Kräuterkartoffeln, fruchtiges Mango Paprika Chutney, braune Butter

Char from the Hofalm Area, herbal potatoes, fruity mango pepper chutney, brown butter

Schmankerl für Kenner

delicacies for connoisseurs

Tiroler Gröstl 15,90

mit Spiegelei und Krautsalat

tiroler gröstl with fried egg and coleslaw



Tiroler Leber 16,90

Schweineleber mit Speckscheiben, Zwiebelringe, Apfelscheibe und Petersilienkartoffel

pork liver, with bacon, onions, apple slices and parsley potatoes

Holzfällersteak vom Schweinenacken 16,90

mit Kräuterbutter, Speckbohnen, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

grilled pork neck, with herb butter, bacon beans, mushrooms, onions and fried potatoes

Champignonrahmschnitzel vom Schwein 17,90

in feiner Rahmsauce, dazu handgeschabte Butterspätzle und Gemüsegar nitur

escalope of pork, with mushroom cream, and homemade spätzle and vegetables garnish

Schnitzel – Eck

Schnitzel corner

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

serviert mit Pommes Frites, dazu Preiselbeeren & Zitrone

Viennese Schnitzel with french fries, cranberry and lemon

Kalb / calf 26,90

Pute / turkey 17,90

Schwein / pork 16,90

Cordon Bleu vom Kalb

serviert mit Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren & Zitrone

Cordon Bleu from veal with parsley potatoes, cranberry and lemon

Kalb / calf 27,90

Pute / turkey 18,90

Schwein / pork 17,90

Schmankerl für Kenner

Our specialties

Handgehacktes Beef Tartare vom Rinderfilet (ca. 200g) 28,90

klassisch zubereitet, Kapernbeeren, Gurkerl, Zwiebel, Toast, Butter

classic prepared, caper berries, pickle, onions, toast, butter

Original Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ mit typischen Fettrand 23,90

serviert in feiner Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel

Roast Beef with typically fat, on onionsauce, beans with bacon, roasted onions, and fried potatoes

Geschnetzeltes von der Pute 16,90

im feinen Kräuterrahm mit gebratenen Champignons, Gemüse, Butterreis

small strips of turkey in herbcream, champignons, vegetables and buttermice

Aus unseren Wäldern

From our forest

Geschmortes Ragout vom heimischen Hirschen 20,90

glaciertes Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Preisbeerbirne

Venison ragout, with red cabbage, curd cheese dumplings and cranberries

Jagapfand'l vom Hirschen 23,90

Gewürzbutter, Edelpilzrahm, Speckkohlsprossen, in Walnussbutter geschwenkte Spätzle

Slices of deer, in mushroom cream, brussel sprouts, bacon, and walnutspätzle

Rosa gebratenes Hirschrückensteak 32,90

im Speckmantel, Tagliatelle, feiner Preiselbeersauce, Rotweinbirne

Medium-rare venison loin steak wrapped in bacon, tagliatelle, cranberry sauce, redwine pear.

Hausspezialitäten

delicacies for connoisseurs

Grillvariation „Hanneshof“ 20,60

Rind, Schwein, Pute, Würstel, Speck, Pommes, Gemüse, zweierlei kalte Saucen

Mixed Grill, beef, pork, turkey, sausage, bacon, french fries, vegetables, two kind of cold dips

Gesottener Tafelspitz vom Almrind 23,90

klassisch zubereitet, mit Wurzelwerk, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce

Boiled beef, with vegetables, roasted potatoes, apple horseradish, cives sauce

Fruchtig, feuriges Thai Curry 23,90

von der Pute, Kokosnussmilch, gebackene Bananenscheiben, glacierte Früchte, Reis

Thai Curry, turkey, kokonutmilk, backed banana slices, glazed fruits, rice

Dinner für Zwei

Dinner for two

Hausplatte „Hanneshof“ für 2 Personen 42,60

Rind, Schweinerücken, Schnitzel „Wiener Art“, Grillwürstel, Speck,

dazu bunte Gemüsevariation, Pommes Frites, Reis,

Kräuterbutter und Champignonrahmsauce

Mixed grill for two persons, beef, pork, schnitzel, grill sausage, bacon, Vegetables,

french fries, herb butter and mushroomsauce

Steaks für Liebhaber

Steaks for meat lovers

Tenderloin

ca. 150g – Ladies Cut 23,90

ca. 220g – Regular Cut 29,90

Farmer's Steak

Filetsteak mit gebratenen Speck und Zwiebeln

Beef Steak with fried bacon and onions

ca. 220g - Regular Cut 31,90

Chateaubriand für 2 Personen 59,00

ca. 400g Rinderfilet / Beefsteak

Beilagen / Side dishes

wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes Frites 5,50

Potato Wedges 5,50

Grillgemüse 5,50

Knoblauch Kräuterbaguette 4,90

Saucen

wir servieren Ihr Steak wahlweise mit:

we serve your Steak optional with

Cayenne Pfeffersauce oder Cognacsauce

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter Gewichtangaben im Rohzustand

All our steaks are served with herb butter. Weight info in raw state



Extras

Ketchup, Senf, Mayo	18 g	1,00
Preiselbeeren / cranberries	Sauciere	3,00
Gebäck / bread	2 Scheiben / 2 slices	1,00
Beilage extra / Side dish extra		4,90
Sauce extra / Sauce extra	Sauciere	3,50
Umbestellung / pre order	pro / per	1,00

Extras zum Fondue



Fleisch / meat	150 g	16,00
Käse / cheese	200 g	15,00
Baguette / Baguette	½ Baguette	4,20

Bergquellwasser / Mountain Water

Liebe Gäste,

sollten Sie sich für unser Bergwasser entscheiden, verrechnen wir Ihnen nicht das Wasser, sondern lediglich nur die Serviceleistungen.

Dear Guests,

If you choose our mountain water, we will not charge you for the water, but only for the services.

Glas	1,50
Karaffe	2,50



Kindergerichte

Kids dishes

¼ Almkräuter Limonade 3,60

¼ Schiwasser 2,50

Snoopy 8,90

Spaghetti mit Tomatensauce
spaghetti with tomatosauce

Harry Potter 8,90

2 Stück Grillwürstel mit Pommes und Ketchup
2 pieces of fried sausages and pommes and ketchup

Asterix 8,90

Gegrilltes Hühnerfilet in feiner Sauce, mit Pommes und Ketchup
roasted chickenfilet in sauce and french fries and ketchup

Dino 9,40

Schnitzel mit Pommes, Ketchup
Escalope of pork with French fries and ketchup

Semmelknödel oder Spätzle mit Sauce 6,50

dumpling or spätzle with sauce



Desserts für Genießer

Desserts for connoisseurs

Hausgemachte Apfel-, oder Topfenstrudel 5,40

mit Schlagobers / with wipped cream 6,70

mit Vanillesauce / with vanilla sauce 7,20

Mousse au Chocolat von der dunklen Schokolade 9,40

Mousse au chocolat

Eispalatschinke Suchard 7,90

im Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Mandelsplitter

pancake with vanilla ice cream, schokosauce, wipped cream and almon

Kaiserschmarren 11,40

mit Apfelmus

with apple puree

Orangen- Gewürz (Zimt & Nelken) Türmchen 8,90

auf Himbeerspiegel

Orangparfait, cloves, cinnamon, with raspberry sauce

Mohr im Hemd 8,90

Schokoladensauce, Schlagobers, Früchtegarnitur

Cocolate muffin, cocolatesauce, wipped cream, fruit garnish

Warmer Apfelkuchen 7,50

mit Nusseis und garniert

Warm appelcake, with nut ice cream, garnish

Salzburger Nockerl 16,90

für zwei Personen - Wartezeit ca. 30 Minuten

for two persons - waiting time ca. 30 minutes