

Speisekarte

Suppen

Kräftige Bouillon	€ 5,20
mit Nudeln und frischem Schnittlauch	
mit Frittaten und frischem Schnittlauch	
mit Leberknödel oder Kaspressknödel, und frischem Schnittlauch	€ 6,50
Knoblauchrahmsuppe	€ 6,90
mit Croutons	

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 6,50
Salat mit gegrillten Putenbruststreifen	€ 17,90
bunte Salate, dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weissbrot	
Salat Thunfisch „Nizza Art“	€ 15,90
bunte Gartensalate mit Ei, Oliven und Zwiebelringe	
Handgehacktes Beef Tartare (ca. 150g)	€ 22,90
Gurkerl, Kapernbeeren, Sardellen, Zwiebeln, klassisch edel gewürzt, Toastbrot	
Carpaccio – mehr als nur ein Rinderfilet	€ 15,90
hauchdünner Almochse, Basilikumpesto, Parmesan, Olivenöl, Balsamico, schwarzer Pfeffer, Toastbrot	

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites, Preiselbeeren, Zitronenspalte

Schwein	€ 16,90
Pute	€ 17,90
Kalb	€ 26,90

In der Pfanne gebackenes Cordon Bleu

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalte

Schwein	€ 17,90
Pute	€ 18,90
Kalb	€ 27,90

Grillteller „Hanneshof“

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

€ 20,60

Champignonschnitzel vom Schwein

In feiner Rahmsauce, dazu handgeschabte Butterspätzle, Gemüse garnitur

€ 17,90

Geschnetzeltes von der Pute

in feiner Rahmsauce mit Pilzen, im Reiring, dazu Gemüse

€ 16,90

Tiroler Gröstl

mit Spiegelei und Krautsalat

€ 15,90

Holzfällersteak

(Schweinenacken vom Grill)

mit Kräuterbutter, Speck, Pilzen, Zwiebeln, Speckbohne und Bratkartoffeln

€ 16,90

Hauptspeisen

Fangfrische Forelle „Müllerin“ € 23,90
Frischen Kräutern, gerösteten Mandeln,
Petersilienkartoffeln, braune Butter

Gegrilltes Lachssteak € 25,40
auf cremigen Blattspinat, dazu confierte Cherry Tomaten,
serviert mit Sesamkartoffeln

Geschmortes Ragout vom heimischen Hirschen € 20,90
dazu glaciertes Apfelrotkraut, Semmelknödel, Preiselbeerbirne

Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ € 23,90
mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel

Rinderfiletsteak vom heimischen Almrind
Rare oder medium gebraten
in feiner Chayenne Pfeffersauce

ca. 150g Ladies Cut € 23,90

ca. 220g Regular Cut € 29,90

Beilage: Wedges / Pommes / Grillgemüse pro Beilage: € 5,50

Spezialität des Hauses

2 Stück hausgemachte Selchfleischknödel € 16,90
mit warmen Speckkraut-Salat und Bratensaftl

Ofenkartoffel € 16,90
mit Sauerrahmdip und mediterranem Grillgemüse € 21,90
mit gegrillten Putenstreifen € 25,90
mit gegrillten Rinderfiletstreifen

Fleischlose Gerichte

Pongauer Kasnocken € 15,90
dazu Röstzwiebel und grüner Salat

Hausgemachte Spinatnockerl € 15,90
in Gorgonzolarahm

Buntes Gemüsegröstl € 14,90
vom saisonalem Gemüse, dazu ein Spiegelei

Hanneshof Dessert's

Palatschinken in verschiedenen Variationen:

2 Stück Pala Marmelade € 5,90

1 Stück Pala Suchard € 7,90
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers,
Mandelsplitter, Staubzucker



Bauernkrapfen

wahlweise

mit Eis nach Wahl

oder mit Beeren

€ 7,90

Klassiker

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus € 11,40



Ofenfrischer Apfelstrudel Topfenstrudel

mit Schlagobers € 6,70

mit Vanillesauce € 7,20

In unserer **Eiskarte** finden Sie
verschiedene Kreationen und

Kindereisbecher



**Fragen Sie nach unserem Tageskuchen
aus der eigenen Patisserie**