

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Alm-Ochsen
mit Pesto, dunkle Balsamico Vinaigrette, frischem Parmesan
und getoastetem Weißbrot 12,90

Tatare vom Sashimi Thunfisch mit Avocado Chutney (ca. 150g)
mariniert mit Koriander und Birds Eye Chili, dazu Dillgurkensalat 22,90

Handgehacktes Tartare vom heimischen Rinderfilet
nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu Hausbrot oder Toast

als Vorspeise (ca. 150g)	20,90
als Hauptspeise (ca. 200g)	25,90

Mit Bergkräutern glaciertes Grillgemüse,
an Vogerlsalat in Walnussvinaigrette, mit Taleggio Käse 12,40

Original Italienischer Büffelmozzarella
mit frischem Basilikum und marinierten Tomatenscheiben 11,60

Caprese von Roter Rübe und Büffelmozzarella
in weißer Balsamico Vinaigrette, Vogerlsalat, Pesto und gerösteten Walnüssen 11,60

Alle Vorspeisen werden mit ofenfrischen Focaccia Brot serviert

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Lust auf einen Aperitif - Warum nicht ?

Ein Gläschen Prosecco Brut

Le Manzane, Superiore DOCG

ein Prosecco aus Venetien

Er präsentiert sich würzig ausgewogen
und offenbart viel Finesse.



4,90

Warme Vorspeisen

Quiche vom Taleggiokäse

mit Jungzwiebel, Tomaten, marinierten Rucola Salat, Pinienkerne
an leichter Kürbis Velouté

10,90

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Salbei und Ziegenkäse, in Vermouth Rahm und
Walnuss- Preiselbeerpesto

11,90

In Lavendel – Gewürzbutter gratinierte Weinbergschnecken (6 Stück)

mit gerösteten Fingerbrot

10,90

Warme Tranche von der geräucherten Forelle,

in Palatschinken Mantel, mit Oberskren und Dillgurkensalat

12,90

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Für Sie geöffnet

Täglich & durchgehend

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

(große Karte)

14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

(Nachmittagskarte)

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

(große Karte)



Suppen und Salate

Kräftige Tafelspitzbouillon		
mit Frittaten oder Fadennudeln		4,50
mit Leberknödel, Kaspressknödel oder Grießnockerl		5,60
Pongauer Knoblauchrahmsuppe		
mit Croutons		6,40
Tomaten- Koriander Cremesuppe		
mit Gin und gerösteten Mandelsplittern		6,40
Cremesuppe von heimischen Bergkäse		
mit Marillen Povesen und Kresse		6,60
Karamelierte Hokaidokürbis Cremesuppe		
mit Honig Crepe und steirischem Kernöl		6,60
Hausgemachte Gulaschsuppe		
mit Gebäck		7,50

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Extras

Portion Ketchup, Senf, Mayo, ect.	18 g	1,00
Portion Preiselbeeren	kleine Sauciere	3,00
Gebäck		1,00
Sauce extra	Sauciere	3,50
pro Umbestellung		1,00

Vitaminecke - herzafte Salate

kleiner gemischter Salat	5,80
Hanneshof Salad Bowl Potpourri von Rohkostsalaten und Salatbouquet, in Joghurt-Kräuter dressing, mit Oliven, Avocado, Tofu und gerösteten Kürbiskernen	12,90
Filzmooser Bauernsalat Salatteller mit Speck-, Brot- und Kartoffelwürfel und Schafkäse	11,60
Gegrillte Truthahnbruststreifen mit bunten Salaten, dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weissbrot	15,90
Bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen dazu Hausdressing und Weißbrot	20,90

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Geschenksidee

Besuchen Sie doch unseren Gutscheishop
unter: www.hanneshof-resort.com.

Wertgutschein
flexibel und immer passend



Aus dem Fluss

Fangfrische heimische Forelle „Müllerin Art“

in Butter gebraten mit frischen Kräutern

dazu Petersilienkartoffeln und glaciertes Karotten- Ingwergemüse

20,50

In Gewürzbutter gebratenes Lachssteak

auf cremigen Blattspinat, dazu confierte Cherry Tomaten,

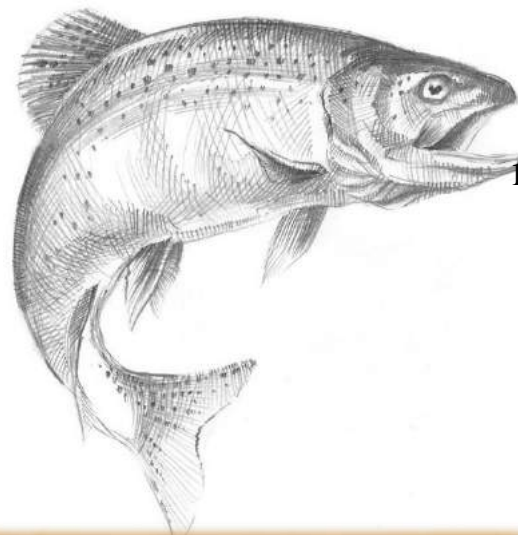
serviert mit Sesamkartoffeln

22,50

Lachs – Nudelpfanne mit Tagliatelle

verschiedenen Gemüse, in feiner Vermuthsauce

18,90



Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Essen & Trinken

ist ein Bedürfnis.

Genießen

ist eine Kunst.

!!! JETZT NEU !!!



Scannen Sie unsere Weinkarte

Traditionell & Fleischlos

Pongauer Kasnocken

mit Röstzwiebel, dazu grüner Salat

10,90

Hausgemachte Spinatnockerl

in Gorgonzolarahm

10,90

Buntes Gemüsegröstl vom saisonalen Gemüse

in Basilikum Pesto, mit gebratenem Spiegelei

12,60

In Kräutern Pesto geschwenkte Kartoffel Gnocchi

mit Zucchini, Hokaidokürbis und marinierten Ruccola,
im Parmesaning

12,90

Cremiges Arborio Risotto von der Schwarzwurzel

mit Karotten und gegrilltem Fetakäse

12,90

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Man soll dem Leib

etwas Gutes bieten, damit

die Seele Lust hat

darin zu wohnen

Zu einem guten Essen gehört
auch ein gutes Tröpfchen !

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

oder DIGITAG:



Hauptgerichte

Spaghetti

Bolognaise, dazu handgehobelter Parmesan 10,60

oder

mit pikanter Tomatensauce, gratiniert mit Mozzarella, Pesto 10,60

Geschnetzeltes von der Pute

im feinen Kräuterrahm mit gebratenen Champignons, Gemüse, Butterreis 15,90

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

serviert mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren & Zitrone vom Schwein 16,40

von der Pute 16,40

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebacken

serviert mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone 24,90

Cordon Bleu vom Kalb in Butter gebacken

dazu Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone 25,40

Hausplatte „Hanneshof“

Gustostückerl vom Rind, Schwein und Pute, mit Grillwürstel und Speck, dazu bunte Gemüsevariation, Pommes frites, Reis,

Kräuterbutter und Champignonsauce 39,90

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos



Bergquellwasser

Liebe Gäste,

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

Glas € 1,50

Karaffe € 2,50

Hauptgerichte

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	11,40
Tiroler Leber dazu Petersilienkartoffel , Preiselbeeren und Zitrone	15,90
Holzfällersteak (vom Schweinenacken) mit Kräuterbutter, Speck, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	14,90
Champignonschnitzel in feiner Rahmsauce, dazu handgeschabte Butterspätzle	16,40
Grillteller „Hanneshof“ Gustostückerl vom Rind, Schwein, Pute, dazu Grillwürstel und Speck, dazu Pommes frites, Kräuterbutter und zweierlei Dipsaucen	19,40
Handgehacktes Beef Tartare vom Rinderfilet (ca. 200g) nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu Hausbrot oder Toast	25,90
Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ serviert in Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel	22,90

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos



Bierspezialität - Hop House 13

Benannt nach dem hundert Jahre alten Gebäude, in dem noch immer Hopfen gelagert wird, am St. James Tor, ist Hop House 13 ein erstklassig hergestelltes helles Bier aus irischer Gerste. Die Kombination aus drei verschiedenen Hopfensorten gibt ein einzigartig frisches Hopfenaroma mit einem knackigen Geschmack und einem leichten Hauch von Aprikose und Pfirsich.

Gerichte vom Wild



Geschmortes Ragout vom heimischen Hirschen

in feiner Powidel-Zimt Sauce, dazu glaciertes Apfelrotkraut, Topfenserviettenknödel und Preisebeerbirne

19,80

Jagpfand'l

zarte Tranchen vom Hirschen, sautiert in Gewürzbutter, an Edelpilzrahm, Speckkohlsprossen, in Walnussbutter geschwenkte Spätzle

21,90

Zart rosa gebratenes Hirschrückensteak

in Gewürzbutter gebraten, in Rotweinsauce, dazu Brokkoliröschen, Tagliatelle und Preiselbeerbirne

32,90

Wildererplatte für 2 Pesonen

Zweierlei vom Reh, zartes Hirschrückensteak, serviert mit glaciertem Apfelrotkraut, Walnuss-Spätzle, Mandelbällchen und Preiselbeerbirne, dazu feiner Edelpilzrahm

54,00

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Gösser Zwickl

Eine Bierspezialität aus vier verschiedenen Malzsorten verfeinert mit feinstem Celeja Aromahopfen aus dem steirischen Leutschach.

Der ideale Speisenbegleiter, das Gösser Zwickl passt nahezu hervorragend zu allen Grill – Gerichten.

Eignet sich aber auch als appetitanregender Aperitif.

Malznote:



Hopfenaroma:



Bittere:



Spritzigkeit:



Köstlichkeiten auf Vorbestellung

Knusprige Schweinehax'n an Natursafterl dazu Sauerkraut mit Speck, Semmelknödel und Kartoffeln	für 2 Personen	28,90
Zarte glacierte Kalbsstelze an Natursafterl serviert mit feinem Gemüse, Reis und Kartoffeln	für 2 Personen	39,90
Käsefondue feine Greyerzermischung aus dem Saaneital, dazu Weißbrotwürfel und frische Früchte	pro Person	24,90
Fondue „Chinoise“ Rinder- & Schweinefilet, verschiedene kalte Saucen, Salate und verschiedene Beilagen nach Wunsch (mit Suppe)	pro Person	28,90
Fondue „Bourgignone“ Fleischwürfel aus der zarten Ochsenlende, dazu verschiedene kalte Saucen, Salat und Pommes Frites	pro Person	28,90

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Extra Portionen

Rindfleisch	150 g	16,00
Käse	200 g	15,00
Gebäck	½ Baguette	4,20
Sauce	Sauciere	3,50
Portion Ketchup, Senf, Mayo, ect.	18 g	1,00

Für unsere kleinen Gäste

Mickey Mouse (Schiwasser mit Sprudelwasser) 0,25l 2,20

Schiwasser 0,25l 2,00

Snoopy
Spaghetti mit Tomatensauce 8,40

Harry Potter
2 Stück Grillwürstel mit Pommes 8,40

Asterix
Kleines Hühnerfilet in feiner Sauce, mit Pommes 8,90

Dino
Schnitzel mit Pommes, Ketchup 8,90



Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos



Gaumenfreuden aus unserer Patisserie

Hausgemachte Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers mit Vanillesauce	4,90 5,60 5,90
Mousse au Chocolat, von der dunklen Schokolade fruchtig garniert	9,20
Unser TIPP zum Schokomousse: dazu 6cl. Taylor's Port	4,50
Caipirinha Sorbet (mit einer Kugel Sorbet)	6,90
Kaiserschmarren mit Apfelmus	10,90
Halbgefrorenes von der Kastanie mit Zimt Crumble und Glühweinkompott	8,90
Salzburger Nockerl (für zwei Personen - Wartezeit ca. 30 Minuten)	14,90
Hanneshof Eldorado „Winter Edition“ winterliche Dessert Überraschung	14,90

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Lieber *Rum*
trinken,

als *rum*

stehen !

Hanneshof Rum

Gereift und gelagert im original
jamaikanischen Rumfass

3 cl. € 6,50

Beachten Sie bitte auch unsere
reichhaltige Eis- und Palatschinkenkarte

Alle Preise inklusive 10% MwSt.

