

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Alm-Ochsen

mit Pesto, dunkle Balsamico Vinaigrette, frischem Parmesan und getoastetem Weißbrot

12,90

Zweierlei vom Lachstatar und gebackener Steingarnele

mit Avocado - Mango Salsa

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

Original Italienischer Büffelmozzarella

mit frischem Basilikum und marinierten Tomatenscheiben

11,90

Lanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Lust auf einen Aperitif - Warum nicht ?

Ein Gläschen Szigeti Sekt

Ein echter Klassiker

Ein trockener, leichter Sekt
der durch Frucht und Finesse überzeugt.



0/1 5,50

Aus unserer Suppenküche

Kräftige Tafelspitzbouillon		
wahlweise mit Frittaten oder Fadennudeln		4,90
wahlweise mit Leberknödel oder Kaspressknödel		5,90
Pongauer Knoblauchrahmsuppe		
mit Croutons		6,90
Tomaten- Koriander Cremesuppe		
mit Gin und gerösteten Mandelsplittern		6,90
Cremesuppe von heimischen Bergkäse		
mit Marillen Povesen und Kresse		6,90
Suppentopf „Alt Wien“		
kräftige Bouillon mit Fadennudeln, Gemüse und Fleisch		7,50
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

Bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing	6,40
Filzmooser Bauernsalat Salatteller mit Speck-, Brot- und Kartoffelwürfel und Schafkäse	12,60
Gegrillte Truthahnbruststreifen mit bunten Salaten, dazu Joghurt-Kräuterdressing und Weissbrot	16,90
Bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen dazu Hausdressing und Weißbrot	20,90

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)



Aus dem Fluss

Fangfrische heimische Forelle „Müllerin Art“

in Butter gebraten mit frischen Kräutern

dazu Petersilienkartoffeln und glaciertes Karotten- Ingwergemüse

23,40

In Gewürzbutter gebratenes Lachssteak

auf cremigen Blattspinat, dazu confierte Cherry Tomaten,

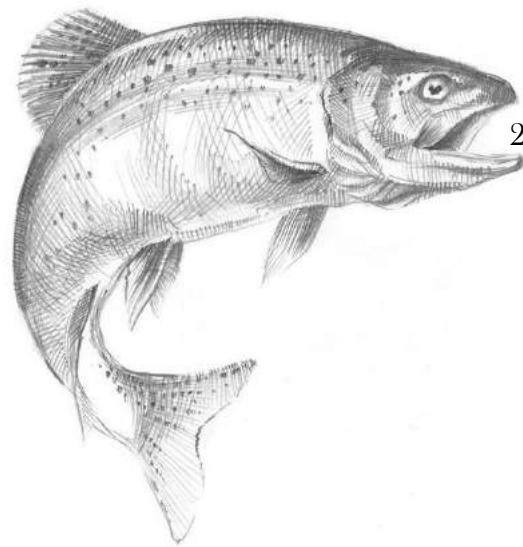
serviert mit Sesamkartoffeln

24,90

Lachs – Nudelpfanne mit Tagliatelle

verschiedenen Gemüse, in feiner Vermuthsauce

20,90



Hanneshof - 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

11,90

Hausgemachte Spinatnockerl

in Gorgonzolarahm

11,90

Buntes Gemüsegröstl vom saisonalen Gemüse

in Basilikum Pesto, mit gebratenem Spiegelei

12,90

In Kräuter Pesto geschwenkte Kartoffel Gnocchi

mit Zucchini und marinierten Ruccola, getrocknete Tomaten
im Parmesaning

12,90

Spaghetti mit Mozzarella

in herzhafter Tomaten - Basilikumsauce

12,90

Laneshof - 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 Tröpferl !

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

oder DIGITAG:



Hauptgerichte

Spaghetti Bolognese dazu handgehobelter Parmesan	11,60
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	25,50
Cordon Bleu vom Kalb in Butter gebacken dazu Petersilienkartoffel , Preiselbeeren und Zitrone	25,90
Hausplatte „Hanneshof“ Gustostückerl vom Rind, Pute und gebackenes Schweineschnitzel, Grillwürstel, Speck, dazu Pommes frites, Reis, Kräuterbutter und Champignonsauce	42,00

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	12,90
Tiroler Leber dazu Petersilienkartoffel , Preiselbeeren und Zitrone	15,90
Holzfällersteak (vom Schweinenacken) mit Kräuterbutter, Speck, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	15,90
Champignonschnitzel in feiner Rahmsauce, dazu handgeschabte Butterspätzle	16,90
Grillteller „Hanneshof“ Gustostückerl vom Rind, Schwein, Pute, dazu Grillwürstel und Speck, dazu Pommes frites, Kräuterbutter und zweierlei Dipsaucen	19,60
Handgehacktes Beef Tartare vom Rinderfilet (ca. 200g) nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu Hausbrot oder Toast	25,90
Original Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ mit typischen Fettrand serviert in Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel	22,90

Hanneshof - mein Restaurant in Filzmoos

Geschenksidee

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

Wertgutschein
flexibel und immer passend



Gerichte vom Wild

Geschmortes Ragout vom heimischen Hirschen
in feiner Powidel-Zimt Sauce, dazu glaciertes Apfelrotkraut,
Topfenserviettenknödel und Preisebeerbirne



19,90

Jagapfand'l

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

22,90

Auf Vorbestellung

Wildererplatte für 2 Pesonen

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



56,00

Hanneshof - 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	29,90
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	26,90
Fondue „Chinoise“ Rinder- & Schweinefilet, verschiedene kalte Saucen, Salate und verschiedene Beilagen nach Wunsch (mit Suppe)	pro Person	29,90
Fondue „Bourgignone“ Fleischwürfel aus der zarten Ochsenlende, dazu verschiedene kalte Saucen, Salat und Pommes Frites	pro Person	29,90

Laneshof - 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

Schwasser Soda	0,25l	2,50
Schwasser	0,25l	2,50

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	5,40
mit Schlagobers	5,90
mit Vanillesauce	6,40
Mousse au Chocolat, von der dunklen Schokolade fruchtig garniert	9,40
Unser TIPP zum Schokomousse: dazu 6cl. Taylor's Port	5,50
Caipirinha Sorbet (mit einer Kugel Sorbet)	6,90
Kaiserschmarren mit Apfelmus	11,40
Halbgefrorenes vom GIN-NER Tonic auf Limettenschaum, dazu frische Waldbeeren	9,40
Salzburger Nockerl (für zwei Personen - Wartezeit ca. 30 Minuten)	15,90
Hanneshof Eldorado „Winter Edition“ winterliche Dessert Überraschung	15,90

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.



Hauspezialitäten

Salat mit Chili- Ginger King Prawns

marinierte Blattsalate, Coleslaw Salat, Grana, Dressing

11,40

Ponzu Beef

Rumpsteak medium, Mango, Avocado,

15,90

Lammbert

rosa Lammrücken (oder Kotelette) Artischockencreme, Avocado, Mango, Korinander

Lanneshof - 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.