

Vorspeisen

Original „Italienischer Büffelmozzarella“

mit frischem Basilikum und marinierten Tomatenscheiben

EUR 9,50

Carpaccio vom Alm-Ochsen

auf Pesto, frischem Parmesan und getoastetem Weißbrot

EUR 11,50

Handgehacktes Tartare vom heimischen Rinderfilet

nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu Hausbrot oder Toast

als Vorspeise

EUR 15,90

als Hauptspeise

EUR 20,90

Salate

kleiner gemischter Salat

EUR 4,90

Filzmooser Bauernsalat

mit gerösteten Speck-, Brot- und Kartoffelwürferl und Schafkäse

EUR 9,90

Gegrillte Truthahnbruststreifen

mit bunten Salaten, dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weissbrot

EUR 13,40

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten oder Fadennudeln	EUR 4,20
mit Leberknödel oder Kaspressknödel	EUR 4,90
Pongauer Knoblauchrahmsuppe mit Croutons	EUR 5,20
Tomatencremesuppe mit Gin und gerösteten Mandelsplittern	EUR 5,20

Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese , dazu gehobelte Parmesanspäne	EUR 8,20
Spaghetti al Olio (Olivenöl, Knoblauch und Pfefferoni)	EUR 8,20

Aus Flüssen und Meeren

Fangfrische heimische Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit frischen Kräutern dazu Petersilienkartoffeln	EUR 16,90
Zanderfilet vom Rost auf cremigen Gemüsefrittaten, serviert mit Mandelbrokkoli	EUR 17,60
Gegrilltes Lachssteak auf cremigen Blattspinat, dazu confierte Cherry Tomaten, serviert mit Sesamkartoffeln	EUR 17,90
Lachs – Nudelpfanne mit Zucchini-Zwiebelsahnesauce	EUR 13,90

Hauptgerichte

Geschnetzelte Truthahnbrust

mit sautierten Champignons, serviert im Reisring

EUR 13,40

Gebackenes Schweineschnitzel

serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren

EUR 12,40

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebacken

serviert mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone

EUR 18,50

Cordon Bleu (vom Kalb) in Butter gebacken

dazu Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone

EUR 18,90

Züricher Kalbsrahmgeschnetzelt

dazu Gemüsebouquet und Röstitaler

EUR 17,50

„Holzfällersteak“

Schweinenacken vom Grill mit Speck, Pilzen und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

EUR 12,40

Hanneshof „Mixed Grill“

Filet vom Rind, Schwein, Pute, Speck und Würstel

dazu Pommes, frisches Gemüse und zweierlei kalte Saucen

EUR 16,40

Zwiebelrostbraten „Alt Wien“

dazu Bratkartoffel, Speckbohnen und Röstzwiebel

EUR 17,40

Feines Ragout vom heimischen Hirschen

dazu Preiselbeerbirne, gedünstetes Apfelrotkraut und Semmelknödel

EUR 16,40

Steaks

Rumpsteak

wahlweise mit Cognac- oder Pfeffersauce, Kräuterbutter EUR 20,90

Rinderfiletsteak vom Grill

wahlweise mit Cognac- oder Pfeffersauce, Kräuterbutter EUR 24,90

Wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes Frites, Potato Wedges, Grillgemüse

Maiskolben oder Knoblauchbaguette

je Beilage: EUR 3,80

Hauspezialitäten

Hausplatte „Hanneshof“ für 2 Personen

Rind, Schweinerücken, Wiener Schnitzel und Grillwürstel,
dazu bunte Gemüsevariation, Kartoffelschmankerl, Reis,
Kräuterbutter und verschiedene Saucen

EUR 36,90

Tiroler Leber mit Speckscheiben, Zwiebelringen,
Apfelscheibe und Petersilienkartoffel

EUR 12,40

Vegetarisch

Pongauer Kasnocken mit Zwiebelringen,
dazu grüner Salat

EUR 9,60

Hausgemachte Spinatnockerl

in Gorgonzolarahm

EUR 9,60

Gemüseteller

mit frischem Gemüse, Spiegelei und Dampfkartoffeln

EUR 10,90

Für unsere kleinen Gäste

Snoopy

Spaghetti mit Tomatensauce

EUR 5,50

Harry Potter

2 Stück Grillwürstel mit Pommes

EUR 5,20

Asterix

Kleines Hühnerfilet mit Pommes

EUR 6,80

Dino

Schnitzel mit Pommes

EUR 6,80



Aus unserer Patisserie

Zweierlei Mousse

von der hellen und dunklen Schokolade
mit Beeren

EUR 7,20

Kaiserschmarren

mit Apfelmus

EUR 7,80

Palatschinken „Suchard“

mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag und Mandeln

EUR 7,80

**Genießen Sie aus unserer Patisserie hausgemachte Mehlspeisen
oder verschiedene Eisbecher.**