

FERNREITHER HOF

HOPFENKÖNIG

Brauerei Schloss Eggenberg
1/3l

NATURBURSCH

Brauerei Schloss Eggenberg
1/3l

MUSKATELLER PRIMOSECCO

Weingut Hagn

PROSECCO DRUSIAN

ZWEIGELT FRIZZANTE

Weingut Gwaltl

APEROL-SPRIZZ

Prosecco-Sprizz mit Aperol, Orange

CRODINO

(alkoholfrei)

Orangenbitter / Tonic / Soda

PORTO TONIC

Weißer Portwein / Tonic / Orange / Eis

HAUSGEMACHTER MISCHLINGSMOST

1/3l

TRAUBENSAFT

(alkoholfrei)

Hausgemachte Säfte

ROSMARIN/HOLLER / SALBEI / PFEFFERMINZ

Wir berechnen für unser Leitungswasser pro Liter € 2,00

Bei größeren Runden verrechnen wir nur Tischweise

Für etwaige Unverträglichkeiten und Allergien stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter und unser Küchenteam gerne Rede und Antwort

Danke für Ihr Verständnis

ZUM EINSTIEG

GEDECKZEIT

hausgemachtes Bauernbrot / Erdäpfelkäse / Bärlauchtopfen /
Verhackerts / Butter (auch vegetarisch möglich)

HIRSCHCARPACCIO

Essigschwammerl / Apfelkren / Bärlauchstangerl

ROASTBEEF

eingelegter Spargel / Vinaigrette

SCHAFKÄSE im Salatnest

Kürbiskernöl / Radieschen

FEUERPASTEN-BROT

Hirschgrammelschmalz auf hauchdünnem, hausgemachtem
Bauernbrot – getoastet

WAIDMANNSHEIL AM JAUSENTELLER

für 2 Personen

Hirschschinken / Wildschweinwurst / Gamssalami / vergossene Rehleber im Glas /
gebackene Wildknödel / Stachelbeerchutney /
eingelegte Felsenbirnen
schwarze Nüsse / hausgemachter Toast

KLARES UND GEBUNDENES

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten und Schnittlauch

FERNREITHER-KNÖDELSUPPE

KLARE SUPPE mit GÄNSELEBERPOFESEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE

FRÜHLINGSSALAT

gemischte Salate / gebackene Ziegenkäse-Spinattascherl

BACKHENDERLSALAT

gemischte Salate / gebackene Hühnerbruststreifen

INNVIERTLER SALATTELLER

Blattsalate / Grammelknödel / knusprige Erdäpfelwürfel / Kernöl

GEMISCHTER SALAT
GRÜNER SALAT

DIE HAUPTSPEISE

Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN

Semmelknödel / Erdäpfel / warmer Krautsalat

GRAMMELKNÖDEL und BLUNZEN

Erdäpfelschmarrn / Sauerkraut / Bratensaft

Gebackene HÜHNERBRUST

Bärlauchrahmnudeln / Ofentomate

MAULTASCHEN

Spinat-Lammfleischfülle / geröstete Jungzwiebeln /
Mangolderdäpfel

TOMAHAWK STEAK von der Kalbin (ab 2 Personen)

Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter
pro Person

WILDLASAGNE

Tomatensoße / Rucola

ZIEGENFRISCHKÄSERISOTTO

karamellisierten Feigen / Baby Mangold / geröstete Haselnüsse /
Parmesan

BÄRLAUCHPOFESEN

Kräuterdip / Wildkräutersalat

CURRY-FISCH-BOWLE

Roter Reis / Fischfilets / Curry-Kokossoße

SAIBLING im Ganzen

Petersielerdäpfel / Buttermandeln

GEFÜLLTES BAUERNHENDERL

im Natursaft mit Landl-Erdäpfel

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein/Huhn mit Reis, Erdäpfel

KINDERSCHNITZERL / Pommes frites / Erdäpfelsalat

KNUSPRIGE HENNE / Pommes frites

SÜSSER ABSCHLUSS

RHABARBERSTRUDEL

Vanilleeis / Schlagobers

Gebackene TOPFENTORTE

Blueberry-Cheescakeeis / lauwarme Heidelbeeren

MALAKOFFTORTE

2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers

HAUSGEMACHTE SORBETS

LIMETTE, BESCHWIPSTE HIMBEERE, PASSIONSFRUCHT
SAUERRAHM, ERDBEERE pro Kugel

BAUERNBURSCHE

Vanilleeis / Rumrosinen / Schlagobers

LIEBELEI

Vanilleeis / Heiße Himbeeren / Schlagobers

FRUCHTEISBECHER „Exotic“

exotisches Fruchteis / Fruchtsalat / Schlagobers

Fester EISKAFFEE

Schlagobers

„KLEINES DUO“

Schokoladenmousse mit kl. Brauner

„DUO de LUX“

Schokoladenmousse / kl. Brauner / Zwetschke hausgebrannt

Schnaps aus unserer Brennerei

Unsere Kaffees:

Williams Birne	2cl
Marille	2cl
Zwetschke	2cl
Obstler	2cl
Nussgeist	2cl
Himbeere	2cl
Walnusskern	2cl

Cappuccino mit Milchschaum
Caffè Latte
Großer Brauner
Verlängerter
Kleiner Brauner
Ristretto

... alle auch koffeinfrei erhältlich!

JAUSENZEIT

knusprige SCHWEINSSTELZE

Bauernbrot / frischer Kren / Senf

FERNREITHER JAUSENBRETT'L

Hirschwurst / Schopfspeck / Wildschweinwürstl / Schlinser Almkäse
Essiggemüse / Zwiebelmarmelade / Kren

Hausgeräucherter BAUERNSPECK (Schopfspeck)

mit Zwiebelringerl und Kren

JAUSE für „ZWEI“

Allerlei Selbstgemachtes / Schweinefleisch
hausgeräucherter Speck / Senfgurken

SAURES „2erlei“

Tafelspitz / Zunge in Essig/Öl
Käferbohnen / Kernöl

GEMISCHTE JAUSE

Schweinefleisch mit Abgekochtem Käse /
Erdäpfelkäse / Senfgurken

FLEISCHBROT

mit Kren und Senfgurken

ABGEKOCHTER KÄSE

mit Butter

3er KÄSE

Erdäpfel-Topfen-Kochkäse
mit Butter

KÄSE

Heimischer Käse, Vorarlberger Bergkäse,
Traubensenf / Nüssen / Trockenfrüchtechips

Hausgemachtes BROT
GEBÄCK vom Rohrer