

# Marienhof



## Menüplan 28.04.-02.05.2025

von 11:00 – 15:00

### Montag

|  |        |
|--|--------|
| <b>Selleriecremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroûtons                  | € 2,90 |
| <b>Bärlauch á la Creme</b> mit goldbraunen Rösti und Spiegelei     | € 8,90 |
| <b>Lasagne al Forno</b> auf Sauce Pomodoro, mit frischem Basilikum | € 8,90 |

### Dienstag

|  |        |
|--|--------|
| <b>Altwiener Suppentopf</b> mit Rindfleisch, Wurzelwerk und Fadennudeln                      | € 2,90 |
| <b>Gratinierter Erdäpfel-Karfiol-Brokkoli Auflauf</b> mit Limetten-Dip und grünem Blattsalat | € 8,90 |
| <b>Hühnerschnitzel gebacken</b> mit Butterreis und Preiselbeeren                             | € 8,90 |

### Mittwoch

|   |        |
|---|--------|
| <b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> mit Karottenstroh  | € 2,90 |
| <b>Goldbraun gebackene Karotten-Zucchini Laibchen</b> mit Kräuter-Rahm Dip und kleinem Blattsalat | € 8,90 |
| <b>Faschierter Braten</b> mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel                                       | € 8,90 |

### Donnerstag

**Das Marienhof Team wünscht einen schönen Feiertag!**

### Freitag

|  |        |
|--|--------|
| <b>Kaspressknödelsuppe</b>   | € 2,90 |
| <b>Eiernockerl</b> mit knackigem Blattsalat                            | € 8,90 |
| <b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Petersilerdäpfeln und Zitronenbutter | € 8,90 |

## WOCHENEMPFEHLUNG € 10,90

**In Kürbiskernpanier gebackene Hühnerfiletstücke  
auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kernöl**

## UNSERE STANDARDS SEIT 1990 ...

---



|   |       |
|---|-------|
| <b>Beef Tartare vom Angusrind</b><br>dazu Grandioso getoastet                                       | 19,50 |
| <b>Eiernockerl</b><br>mit Blattsalat & Balsamicodressing  | 12,80 |
| <b>Gebackener Emmentaler</b> in Brez'nkruste<br>mit Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren                | 14,80 |
| <b>Steirische Backhenderlstücke</b><br>auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Originalem Kürbiskernöl        | 16,80 |
| <b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b><br>mit gebratenen Erdäpfelscheiben                         | 23,50 |
| <b>Kalbsrahmgulasch</b><br>mit hausgemachten Butternockerln   | 20,50 |
| <b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>mit Petersilerdäpfeln                                  | 24,80 |
| <b>Filetsteak vom Angusrind</b> mit Kräuterbutter,<br>gebratenen Zucchinischeiben & Strohkartoffeln | 32,50 |
| <b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b><br>mit Zwetschkenröster   | 12,80 |

---



# Marienhof

## VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN

### Kalte Vorspeisen und Salate

- Saison TIPP** **Burrata – Italiens bester Mozzarella aus Apulien** mit warmen Honig-Kirschtomaten, gegrilltem grünen Spargel & Basilikum-Pesto 15,80
-  **Avocado-Tartare** mit Rote Rüben-Hummus, gerösteten Shiitake Pilzen & Grandisoso 16,80
- Saison TIPP** **Salat von zweierlei Spargel** mit Avocado-crème fraîche & gegrillten Garnelen 16,80
- Saison TIPP** **Vitello Tonnato e asparagi – zartes Carpaccio vom Kalb** mit Tuna-Creme, grünem Spargel & Zitronen-Hollaindaise 17,80
- Gemischte Frühlingsalate mit hausgemachten Kaspressknödeln**  
Radieschen, Joghurtdressing & frischen Wiesenkräutern 14,80
- Gebratene Hühnerbruststreifen**  
auf gemischten Blattsalaten mit Joghurtdressing 15,80

### Suppen

- Consommé vom Rind** mit Frittaten 6,40
- Consommé vom Rind** mit Fleischstrudel 6,90
- Consommé vom Rind** mit hausgemachtem Kaspressknödel 6,90
- Knoblauchcremesuppe** mit Weißbrotcroûtons 6,90
- Saison TIPP** **Marchfelder Spargelcremesuppe** mit eingelegten Spargelspitzen & frischen Wiesenkräutern 8,50

#### Aperitif-Empfehlung

**Sparkling Fräulein Rosé**  
Fräulein Rose | Fever Tree Tonic  
Water | Erdbeere | Limette |  
Minze

1/4 l

€ 9,50

# Marienhof

## HAUPTSPEISEN

### Vegetarisch

#### Appenzeller Kasnock'n

mit Röstzwiebel, dazu gemischte Blattsalate mit Hausdressing

13,80



#### „Früchte der Erde“ – goldbraun gebratene Erdäpfelaibchen

mit Süßkartoffelpüree, Rote Rüben-Creme & Strohkarotte

14,80

Saison  
TIPP

#### Grüner & weißer Spargel im Tempurateig gebacken

dazu Chili-Mayonnaise

16,80

Saison  
TIPP

#### Cremiges Spargelrisotto

mit Parmesan-Segel, frittiertem Rucola & Schmelzparadeiser

15,80

Saison  
TIPP

#### Marchfelder Solospargel

mit Sauce Hollandaise & Buttererdäpfeln

17,80

### Fisch

#### Gegrillte Garnelen

auf hausgemachten, breiten Nudeln, mit Blattspinat á la crème

19,80

Saison  
TIPP

#### Gegrilltes Zanderfilet mit heißer Limettenbutter,

cremigem Spargelrisotto, Grana Padano & frittiertem Rucola

25,80

Saison  
TIPP

#### Lachsforellenfilet in heißer Zitronenbutter gebraten, mit

Marchfelder Solospargel, Sauce Hollandaise & Buttererdäpfeln

29,50

### Weißwein-Empfehlung

Jochinger Riesling 2023

Weingut Jamek,

Wachau DAC, NÖ

$\frac{1}{8}$  € 5,50 | Bouteille € 30,50



# Marienhof

## Fleisch

Saison  
TIPP

### Marienhof Schnitzel vom Kalb

gefüllt mit Duroc Beinschinken, Bergkäse & Spargel,  
dazu gebratene Erdäpfelscheiben & Chili-Mayonnaise

29,50

### Hühnerbrust Suprême

mit Ricotta & frischen Kräutern gefüllt, dazu  
Blattspinat à la crème & goldbraun gebratene Serviettenknödel

23,80

### Gebackenes Schnitzel vom Schwein

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl

15,80

Saison  
TIPP

**Schweinsrücken vom Duroc Schwein** mit gebratenem, grünem Spargel,  
Sauce Hollandaise, Rosmarinerdäpfeln & Schmelzparadeisern

23,50

Saison  
TIPP

**Duett von grünem & weißem Spargel** mit Petersilerdäpfel,  
Sauce Hollandaise & rosa gebratenen Jungschweinsmedaillons

24,50

Saison  
TIPP

**Marchfelder Solospargel** mit Sauce Hollandaise,  
Buttererdäpfeln & lauwarmem Duroc Beinschinken

20,50

**Rindsroulade** in Wacholder-Rahmsauce,  
mit hausgemachten breiten Nudeln & Preiselbeeren

19,50

**Altwiener Tafelspitz** mit goldbraunen Erdäpfelrösti,  
Blattspinat à la crème & Schnittlauch-Sauce

23,80

**Uruguay Rinderfiletsteak** mit Sauce Bernaise,  
gratinierten Steakhouse-fries & Trüffel-Mayo

34,80

### Rotwein-Empfehlung

Cabernet Sauvignon 2023

Weingut Scheiblhofer,  
Burgenland

1/8 € 5,90 | Bouteille € 34,80

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Steuern & Abgaben.

Sollten Sie Fragen zu eventuellen Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# Marienhof

## NACHSPEISEN

### Süßes zum Naschen

**Marienhof-Haustorte** (Schoko & Nuss) mit Schlagobers – *glutenfrei* 6,80

**Schokoladen UFO** mit Birnenragout & frischer Minze 9,50

**Dubai Schnitte** mit Ribisel-Eis 9,50



**Himbeer-Schokomousse-Törtchen** mit veganem Ribisel-Eis 8,50

**Hausgemachter Apfelstrudel** auf Vanillesauce, mit Schlagobers 8,50

**Hausgemachte Topfenknödel** mit Nougatfülle, in Nussbrösel 11,50

Saison  
TIPP

**Hausgemachte Palatschinken**  
gefüllt mit Vanille-Crème fraîche & frischen Erdbeeren – 2 Stk 11,50

**Wachauer Marillenmarmelade-Palatschinken** mit Sauerrahm  
1 Stk | 2 Stk | 3 Stk 5,80 | 9,50 | 11,50



### Digestif-Empfehlung

**Marillenschnaps**

– 2 CL € 5,80

**Süßwein**

Lovely Traminer 2022,  
Weingut Scheiblhofer, Bgld

1/16 € 5,50



## GEGEN DEN DURST & MEHR ...

### APERITIF

|   |       |      |  |
|---|-------|------|--|
| <b>Prosecco</b> Sacchetto Colli Trevigniani       | 10 CL | 5,40 |  |
| <b>Martini</b> rosso   bianco   extra dry         | 5 CL  | 6,80 |  |
| <b>Sandeman</b> white porto   ruby porto   sherry | 5 CL  | 6,80 |  |
| <b>Campari</b> Soda   Orange                      | 5 CL  | 6,80 |  |
| <b>Hugo</b> Prosecco   Soda   Holunderblütensirup |       | 7,80 |  |
| <b>Aperol Spritzer</b> Weißwein   Soda   Aperol   |       | 6,80 |  |
| <b>Aperol Veneziano</b> Prosecco   Soda   Aperol  |       | 7,80 |  |

### BIER

#### **Bier vom Fass - Ottakringer**

|                   |      |      |      |      |
|-------------------|------|------|------|------|
| Helles            | 0,3L | 4,80 | 0,5L | 5,80 |
| „Wiener Original“ | 0,3L | 4,80 | 0,5L | 5,80 |
| Zwickl            | 0,3L | 4,80 | 0,5L | 5,80 |

#### **Flaschenbier**

|                          |      |      |      |      |
|--------------------------|------|------|------|------|
| Ottakringer dunkles Bier | 0,5L | 5,90 |      |      |
| Schneider Weisse         | 0,5L | 5,90 |      |      |
| Null Komma Josef         | 0,5L | 5,90 |      |      |
| Citrus Radler            | 0,3L | 4,80 | 0,5L | 5,80 |

### WEISSWEINE

|   |        |      |           |       |
|---|--------|------|-----------|-------|
| <b>Grüner Veltliner</b>   Hauswein                    | 1/8 L  | 4,80 |           |       |
| <b>Weißer Burgunder o. Gem. Satz</b>   Weingut Schabl | 1/8 L  | 5,80 | Bouteille | 34,00 |
| <b>Chardonnay</b>   Weingut Markowitsch               | 1/8 L  | 6,20 | Bouteille | 36,50 |
| <b>Rosé</b>   Weingut Schabl                          | 1/8 L  | 5,80 | Bouteille | 34,00 |
| <b>Lovely Traminer</b>   Weingut Scheiblhofer         | 1/16 L | 6,20 |           |       |
| <b>Weißwein Spritzer</b>                              | 1/4 L  | 4,50 |           |       |

### ROTWEIN

|  |       |      |           |       |
|--|-------|------|-----------|-------|
| <b>Blauer Zweigelt</b>   Hauswein  | 1/8 L | 4,80 |           |       |
| <b>Wagramer Duett   Cabernet Sauvignon &amp; Bl. Zweigelt</b>   Weingut Schabl | 1/8 L | 5,80 | Bouteille | 34,00 |
| <b>Zweigelt</b>   Weingut Heiderer Mayer                                       | 1/8 L | 6,20 | Bouteille | 36,50 |
| <b>Cuvée Barrique</b>   Weingut Heiderer Mayer                                 | 1/8 L | 6,50 | Bouteille | 38,50 |



# Marienhof

## ALKOHOLFREI

|  |       |      |       |      |
|--|-------|------|-------|------|
| Coca Cola   Light   Zero                                       | 0,33L | 4,50 |       |      |
| Almdudler   Frucade  | 0,33L | 4,50 |       |      |
| Orangensaft  | 0,25L | 3,90 |       |      |
| Orangensaft gespritzt  | 0,25L | 3,70 | 0,50L | 5,20 |
| Apfelsaft naturtrüb, Stift Klosterneuburg                      | 0,25L | 4,50 |       |      |
| Apfelsaft naturtrüb gespritzt                                  | 0,25L | 3,90 | 0,50L | 5,80 |
| Fever Tree Bitter Lemon   Tonic Water                          | 0,25L | 4,80 |       |      |
| Stift Klosterneuburg Nektar Marille   Johannisbeere   Pfirsich | 0,20L | 4,80 |       |      |
| Vöslauer Mineralwasser prickelnd   still                       | 0,33L | 4,20 | 0,75L | 6,90 |
| Soda Zitrone   Holunder   Himbeere (Jugendgetränk)             | 0,25L | 3,20 | 0,50L | 4,30 |
| Soda (Jugendgetränk)   | 0,25L | 2,70 | 0,50L | 3,80 |

## HEISSGETRÄNKE

|   |  |  |      |  |
|---|--|--|------|--|
| Tee von der Teekanne  |  |  |      |  |
| Darjeeling Schwarzer Tee   Grüner Tee   Pfefferminztee  <br>Kräutertee   Kamillentee   Früchtetee   Blutorangen Tee |  |  | 5,20 |  |
| Kleiner Mokka   Brauner   |  |  | 3,60 |  |
| Großer Mokka   Brauner  |  |  | 5,20 |  |
| Verlängerter   Brauner  |  |  | 4,90 |  |
| Melange   |  |  | 4,90 |  |
| Cappuccino  |  |  | 4,90 |  |
| Latte Macchiato   |  |  | 5,50 |  |
| Heiße Schokolade ( <i>mit Schlagobers + 0,50 €</i> )  |  |  | 5,80 |  |

## SPIRITUOSEN

|  |     |      |  |  |
|--|-----|------|--|--|
| <b>Hausgebrannter Marillenschnaps</b>            | 2CL | 5,90 |  |  |
| Gänserndorfer Kulinarium Schnaps   Williamsbirne |     |      |  |  |
| Vogelbeere   Wald Himbeere   Zwetschke   Holler  | 2CL | 5,90 |  |  |
| Ramazotti   Averna   Fernet Branca   Calvados    | 2CL | 5,90 |  |  |
| COGNAC Hennessy   Courvoisier V.S.               | 2CL | 5,90 |  |  |
| Whisky Jim Beam   Jack Daniels                   | 2CL | 5,90 |  |  |
| Jameson   Ballantines   Chivas Regal             |     |      |  |  |
| METAXA   TEQUILA                                 | 2CL | 5,90 |  |  |
| Stolichnaya Vodka   Bombay Sapphire Gin          | 2CL | 5,90 |  |  |
| Captain Morgan black & white                     | 2CL | 5,90 |  |  |
| Disaronno Amaretto   Baileys                     | 2CL | 5,90 |  |  |

