

Menüplan 25.09. – 29.09.2023

Montag

Rindsbouillon mit Speckknödel	€ 2,80
Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Schafskäse gratiniert auf Paradeissauce	€ 8,50
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	€ 8,50

Dienstag

Champignoncremesuppe mit frischer Petersilie	€ 2,80
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€ 8,50
Gebackene ausgelöste Hühnerkeule mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und steirischem Kürbiskernöl	€ 8,50

Mittwoch

Hühnerbouillon mit Kräuterfrittaten	€ 2,80
Hausgemachte Gemüselaiichen mit kleinem Blattsalat und Schnittlauch-Rahm-Dip	€ 8,50
Griechisches Moussaka vom Rind mit Tzatziki	€ 8,50

Donnerstag

Süßkartoffelcremesuppe mit frittiertem Rucola	€ 2,80
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare & Preiselbeeren	€ 8,50
Gegrillte Hühnerfilet-Rolle mit Tomaten & Mozzarella gefüllt im Basilikumsafterl, dazu Butterreis	€ 8,50

Freitag

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	€ 2,80
Hausgemachte Nuss-Schupfnudeln mit Apfelmus	€ 8,50
Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat	€ 8,50

WOCHENEMPFEHLUNG € 10,50

Eierschwammerlrostbraten von der Beiried mit gebratenen Erdäpfelscheiben

UNSERE STANDARDS SEIT 1990 ...



Beef Tartare vom Angusrind dazu Grandioso getoastet	16,80
Eiernockerl mit Blattsalat & Balsamicodressing	11,80
Gebackener Emmentaler in Brez'nkruste mit Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren	14,50
Steirische Backhenderlstücke auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Originalem Kürbiskernöl	15,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit gebratenen Erdäpfelscheiben	21,80
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butternockerln	18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	23,50
Filetsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, gebratenen Zucchinischeiben & Strohkartoffeln	32,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	10,80



Marienhof

VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN

Kalte Vorspeisen

Cremige Burrata – Italiens bester Mozzarella aus Apulien
mit Tomaten-Chutney & Basilikum-Pesto 12,80

Saison
TIPP

Avocado-Tartare mit Rote Rüben-Hummus &
sautierten Eierschwammerln 14,80

Saison
TIPP

Marinierter Tafelspitz mit sautierten Eierschwammerln,
rotem Zwiebel & original Steirischem Kürbiskernöl 15,80

Salate

Saison
TIPP

Sautierte Eierschwammerl
mit Speck & Croûtons, auf bunten Sommersalaten mit Hausdressing 14,80

Salade Nicoise - rosa gebratener Thunfisch
auf Salatherzen mit Erdäpfeln, Ei, Anchovis & Oliven 15,80

Gebratene Hühnerbruststreifen
auf gemischten Blattsalaten mit Joghurtdressing 14,80

Suppen

Consommé vom Rind mit Frittaten 5,90

Consommé vom Rind mit Fleischstrudel 6,40

Gazpacho Andaluz – kalte mediterrane Gemüsesuppe
mit Weißbrotcroûtons 7,80

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroûtons 6,80

Saison
TIPP

Eierschwammerlcremesuppe mit Erdäpfelstroh & frischer Petersilie 7,80



Aperitif-Empfehlung

Summer-Limo

Himbeere | Limette | Minze

0,5l

€ 5,20

Marienhof

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch



„Früchte der Erde“ – goldbraun gebratene Erdäpfellaibchen
mit Süßkartoffelpüree, Rote Rüben-Creme & Strohkarotte

14,80

Saison
TIPP

Geröstete Eierschwammerl mit Ei
dazu Blattsalat mit Hausdressing

17,50

Saison
TIPP

Cremiges Eierschwammerl-Risotto
mit Grana Padano & frittiertem Rucola

15,80

Saison
TIPP

Eierschwammerl á la creme
mit goldbraun gebratenen Serviettenknödeln

16,50

Fisch

Hausgemachte breite Nudeln

mit cremigem Blattspinat & gegrillten Garnelen

19,50

Saison
TIPP

Gegrilltes Zanderfilet mit heißer Zitronenbutter,
cremigem Eierschwammerl-Risotto & Grana Padano

26,50

Lachsforellenfilet mit gegrilltem Sommergemüse & Rote Rüben-Creme 23,50

Weißwein-Empfehlung

Jochinger Riesling Federspiel 2021

Weingut Jamek
Wachau, NÖ

1/8 € 5,20 | Bouteille € 29,50



Marienhof

Fleisch

Unser
Marienhof-
Schnitzer!

Saison
TIPP

Marienhof Schnitzel de luxe vom Kalb

gefüllt mit Beinschinken, Emmentaler & Eierschwammerln,
dazu gebratene Erdäpfelscheiben & Trüffel-Mayo

24,80

Hühnerbrust Suprême

mit Ricotta & frischen Kräutern gefüllt, dazu

Blattspinat à la creme & goldbraun gebratene Serviettenknödel

21,50

Gebackenes Schnitzel vom Schwein

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & Steirischem Kürbiskernöl

14,80

Saison
TIPP

Jungschweinmedaillons in cremiger Eierschwammerlsauce,

dazu hausgemachte breite Nudeln

19,50

Rindsroulade in Wacholder-Rahmsauce,

mit hausgemachten breiten Nudeln & Preiselbeeren

17,80

Marienhof Rinderfiletspitzen mit Süßkartoffelpüree

19,50

Altwiener Tafelspitz mit goldbraunen Erdäpfelrösti,

Blattspinat à la creme & Schnittlauch-Sauce

22,50

Uruguay Rinderfiletsteak mit Sauce Bernaise,

hausgemachten Pommes frites & Trüffel-Mayo

34,80

Rotwein-Empfehlung

St. Laurent 2019

Weingut Johannahof Reinisch
Thermenregion, NÖ

$\frac{1}{8}$ € 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* 5,80

Schokoladen UFO mit Birnenragout & frischer Minze 8,50



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

Hausgemachte Topfenknödel mit Nuss-Nougat-Fülle, in Nussbröserln 9,50

Saison
TIPP

Hausgemachte Marillenknödel in Nussbröserln 9,50

Saison
TIPP

Wachauer Marillenmarmelade-Palatschinken mit Sauerrahm

1 Stk | 2 Stk. | 3 Stk.

4,80 | 8,50 | 10,50



Digestif-Empfehlung

Hausgebrannter Himbeergeist
– 2 CL € 5,80

Süßwein

Traminer Spätlese 2018,
Weingut Scheiblhofer, Bgld
1/16 € 3,10 | Bouteille € 34,50

Mei'

Schmankerl im Glas



* * *

Grieff Gott! – Rindsbouillon mit Grieffknödeln

Mei' Suppn – Altwiener Erdäpfelsuppe

Prince of Persia – Paprika-Safran-Cremesuppe

✓ Soup-er Tasty – Süßkartoffel-Kokos-Suppe

€ 4,90

*

Born 2 be wild – Arrabiata

Amore in Bologna – Bolognese

Für 3-4 Teller Nudeln

€ 5,90

*

✓ ✓ Taj Masal – Rote Linsen-Tikka-Masala

✓ Coco Jambo – Thailandisches Gemüse-Kokos-Curry

€ 5,90

*

Coco Samui – Thailandisches Hühner-Kokos-Curry

Mei' Gulasch – Kalbsrahmgulasch

Omas Gustostückerl – Rindsroulade in Senfrahmsauce

Rinderwahnsinn – Polpetti vom Rind in Tomaten-Basilikum-Sauce

€ 6,90

* * *

€ 1,00 Einsatz pro Glas

