

FERNREITHER HOF

HOPFENKÖNIG 1/3l
Brauerei Schloss Eggenberg

NATURBURSCH 1/3l
Brauerei Schloss Eggenberg

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

Werfen Sie doch auch einen Blick in unseren HOFLADEN

Für den Genuss zuhause haben wir in unserem Hofladen einige Köstlichkeiten im Glas vorbereitet:

Hausgemachte Rehleber, Salzzitrone, Chutneys, Zwiebelmarmelade
eingelegtes Gemüse und vieles mehr....

Auf Vorbestellung gibt's auch unser hausgemachtes Brot auch zum Mitnehmen.

Wir berechnen für unser Leitungswasser pro Liter € 7,20
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 / Kräutertopfen /
Fasanenpastete / Butter (auch vegetarisch möglich)

REHTARTAR vom Maibock

hausgemachter Brioche

ROASTBEEF

eingelegter Spargel / Vinaigrette

Marinierter SPARGEL mit ZIEGENFRISCHKÄSE

Tomaten / Radieschen / Kräutersalat

Waidmannsheil am Jausesteller

für 2 Personen

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

KLARES UND GEBUNDENES

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten und Schnittlauch

FERNREITHER-KNÖDELSUPPE

SPARGELCREMESUPPE

FRÜHLINGSSALAT

gemischte Salate / gebackene Ziegenkäse-Spinattascherl

BACKHENDERLSALAT

gemischte Salate / gebackene Hühnerbruststreifen

INNVIERTLER SALATTELLER

Blattsalate / Grammelknödel / knusprige Erdäpfelwürfel / Kernöl

SCHAFKÄSE im Salatnest Kürbiskernöl / Radieschen

GEMISCHTER SALAT

GRÜNER SALAT

DIE HAUPTSPEISE

Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN

Semmelknödel / Erdäpfel / warmer Krautsalat

GRAMMELKNÖDEL und BLUNZEN

Erdäpfelschmarrn / Sauerkraut / Bratensaft

SALTIM BOCCA vom Hirschkalb

Erdäpfelgnocci / Salbei / Speck

RINDSROULADE in der Kürbiskernkruste

Erdäpfelpüree / Spargel / Liebstöckl

Hausgemachte GNOCCHI

WILDFLEISCHSUGO/SPARGEL/MAIWIPFERL

SPARGELRISOTTO

Ofentomate / Parmesan

oder mit SAIBLINGSFILET

PUPPINGER SPARGEL

Sauce Hollandaise / Petersielerdäpfel

auf Wunsch mit PROSCIUTTO CRUDO

TOURNEDOS vom RINDERFILET

Puppinger Spargel / Sauce Hollandaise / Erdäpfel

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

LAUWARME GRIESKNÖDEL

Erdbeer-Rhabarberragout / Schlagobers

MARINIERTER EFERDINGER ERDBEEREN

mit Buttermilch-Hollunderblütenmousse

MALAKOFFTORTE

2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers

HAUSGEMACHTE SORBETS

LIMETTE, BESCHWIPSTE HIMBEERE, PASSIONSFRUCHT
HOLLER-SAUERRAHM, ERDBEERE

BAUERNBURSCHE

Vanilleeis / Rumrosinen / Schlagobers

FRUCHTEISBECHER

Fruchteis / frische Früchte / Schlagobers

LIEBELEI

Vanilleeis / Heiße Himbeeren / Schlagobers

EIERLIKÖR-ERDNUSS-NOUGATBECHER

Nuss-Nougateis / Eierlikör / 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 / Wildschweiwurstl / Schlinser Almkäse
Essiggemüse / Zwiebelmarmelade / Kren

Hausgeräucherter BAUERN SPECK (Schopfspeck)

mit Zwiebelringerl und Kren

JAUSE für „ZWEI“

Allerlei Selbstgemachtes / Schweinefleisch
hausgeräucherter Speck / Senfgurken

SAURES „2erlei“

mariniertes Rindfleisch / 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