

# 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 € 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

hausgemachter Brioche

## ZIEGENFRISCHKÄSETASCHERL

braune Butter / karamellierte Feigen / Nüsse

## WAIDMANNSHEIL AM JAUSENTELLER

### für 2 Personen

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

## KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten und Schnittlauch

## FERNREITHER-KNÖDELSUPPE

## FLEISCHSTRUDELSUPPE

## REHLEBERKNÖDELSUPPE

## ERDÄPFEL-EIERSCHWAMMERLSUPPE

## SOMMERZEIT-SALATZEIT

### ROASTBEEF

Blattsalate / geröstete Eierschwammerl

### SOMMERSALAT

gemischte Salate / gebackene Ziegenkäse-Spinattascherl  
gebratene Wassermelone

### BACKHENDERLSALAT

gemischte Salate / gebackene Hühnerbruststreifen

### INNVIERTLER SALATTELLER

Blattsalate / Grammelknödel / knusprige Erdäpfelwürfel / Kernöl

### STEIERISCHER BAUERNSALAT

gemischter Salate / mariniertes Rindfleisch / Käferbohnen

### FITNESSSALAT

Blattsalate / Chilidressing / gebratene Riesengarnelen / Knoblauchbrot

## DIE HAUPTSPEISE

---

### Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN

Semmelknödel / Erdäpfel / warmer Krautsalat

### GRAMMELKNÖDEL und BLUNZEN

Erdäpfelschmarrn / Sauerkraut / Bratensaft

### EIERSCHWAMMERGULASCH

Semmelknödel / Schlagobershaube

### ENTRECOTE

Folienerdäpfel / Sommergemüse / Kräuterbutter

### Hausgemachte TAGLIATELLE

Trüffelrahmsöße

wahlweise mit RINDERFILET (rosa gebraten)

### ZIEGENFRISCHKÄSETASCHERL

braune Butter / karamellisierte Feigen / Nüsse

VORSPEISE  
HAUPTGANG

### EIERSCHWAMMERLRISOTTO

Parmesan/ Ofentomate / Rucola

### SAIBLING im Ganzen gebraten

Buttermandeln / Petersileräpfel

### GEFÜLLTES BAUERNHENDERL

im Natursaft mit Landl-Erdäpfel

### WIENER SCHNITZEL

vom Schwein/Huhn mit Reis, Erdäpfel

KINDERSCHNITZERL / Pommes frites / Erdäpfelsalat

KNUSPRIGE HENNE / Pommes frites

GEMISCHTER SALAT

GRÜNER SALAT

# SÜSSER ABSCHLUSS

---

## MARILLENSTRUDEL

Schlagobers / Vanilleeis

## ZITRONENGRAS-EISPARFAIT

gebratene frische Feigen

## MALAKOFFTORTE

### 2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

#### EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers

#### HAUSGEMACHTE SORBETS

LIMETTE, GRAPFRUIT-KARDAMON, PASSIONSFRUCHT  
HOLLERUNDER -SAUERRAHM, ERDBEERE-RHABARBER pro Kugel

#### BAUERNBURSCHE

Vanilleeis / Rumrosinen / Schlagobers

#### FRUCHTEISBECHER

Fruchteis / frische Früchte / Schlagobers

#### TOPFEN-MARLLENTRAUM

Topfen-Marilleneis / Marillenöster / Schlagobers

#### LIEBELEI

Vanilleeis / Heiße Himbeeren / 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 BAUERN SPECK (Schopfspeck)

mit Zwiebelringerl und Kren

## JAUSE für „ZWEI“

Allerlei Selbstgemachtes / Schweinefleisch  
hausgeräucherter Speck / Senfgurken

## RINDFLEISCH SAUER

mariniertes Rindfleisch 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