

FERNREITHER HOF

Entdecken Sie ein außergewöhnliches Haus im Hausruckviertel,
dass sich durch herzliche Gastfreundschaft,
gelebte Tradition, seine unvergleichbare Lage und
das Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten auszeichnet.

Genießen im Einklang mit der Natur.

In jedem Gericht steckt unsere ganze Liebe
für die Produkte aus der Region.

Der Speck, das Brot, die Fische, das Fleisch, sogar der Wein.
Und die Kräuter, mit denen wir alles abschmecken,
ziehen wir in unserem eigenen Kräutergarten selbst.

Das Wertvollste an unseren Gerichten ist,
dass Sie mit viel Liebe täglich frisch zubereitet, werden
und wir unsere Gäste somit auf höchstem Niveau verwöhnen können.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind

Ihre Wirtsleute Hedi und Stefan



NATURBURSCH BIO Zwickl 1/3l

HOPFENKÖNIG Brauerei Schloss Eggenberg 1/3l

MUSKATELLER PRIMOSECCO Weingut Hagn

TRAUBENSAFT (alkoholfrei)

SPECKBIRNENSEKT TRAUNSECCO

HAUSGEMACHTER MISCHLINGSMOST 1/3l

HAUSGEMACHTE SÄFTE Rosmarin, Melisse oder Hollunder

ZUM EINSTIEG



ERDÄPFEL-VOGERLSALAT Kürbiskernöl

MARINIERTER SPARGEL
mit Ziegenfrischkäse, Radieschen und Kürbiskernöl

SCHAFSKÄSE
im Salatnest mit Radieschen und Kernöl

REHTARTAR vom Maibock
mit Knusperkapern, Wachtelei
und hausgemachtem Brioche

KLARES UND GEBUNDENES

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
mit Fritatten und Schnittlauch

mit gebackenem **REHLEBERKNÖDEL**

FERNREITHER KNÖDELSUPPE

SPARGELCREMESUPPE

FRÜHLINGSSALAT
gemischte Salate mit knusprigen Spinat-Ziegenfrischkäsetascherl

INNVIERTLER SALATTELLER
Blattsalate mit Grammelknödel, knusprigen
Erdäpfelwürfeln und Kernöl

BACKHENDERLSALAT
gemischte Salate mit gebackenen Hühnerfiletstreifen

KINDERSCHNITZERL /Pommes frites/Erdäpfelsalat

KNUSPRIGE HENNE /Pommes frites

DIE HAUPTSPEISE



Ofenfrisches SCHWEINSBRAT`L

mit Erdäpfel, Semmelknödel und warmen Krautsalat

GRAMMELKNÖDEL mit BLUNZEN

Erdäpfelschmarrn, Sauerkraut und Bratensaft

REHRAGOUT VOM MAIBOCK

mit Schupfnudeln, Semmelknödel und Preiselbeerapfel

SPARGELQUICHE

mit Vorarlberger Bergkäse dazu Kräuterdip

PUPPINGER SPARGEL

mit Sauce Hollandaise, gebratenem Schinken
dazu Petersilienerdäpfel

SPARGELRISOTTO

mit Ofentomate und Parmesan
mit Steirischen Gebirgsgarnelen

GEFÜLLTES BAUERNHENDERL

im Natursaft mit Landl-Erdäpfel

WIENER SCHNITZEL vom Schwein/Huhn

mit Reis, Erdäpfel

BACHFORELLE

mit Petersielerdäpfel und Buttermandeln

Dazu gerne:

GEMISCHTER SALAT

GRÜNER SALAT

SÜSSER ABSCHLUSS



RHABARBARSTRUDEL
mit Vanilleeis

EFERDINGER ERDBEEREN

Marinierte Erdbeeren mit Vodka
mit Buttermilch-Hollunderblüten Sorbet

Erdbeeren mit Sauerrahm und Löwenzahnhonig

Erdbeer-Prosecco Sorbet (mit Prosecco)

Die MALAKOFFTORTE

2 Stück MARILLENPALATSCHINKE

EISPALATSCHINKE Vanilleeis/ Schokoladensoße / Schlagobers

HAUSGEMACHTE SORBETS
Mango, Ananas oder Sauerrahm

FESTER EISKAFFEE mit Schlagobers

BAUERNBURSCHE Vanilleeis / Rumrosinen /Schlagobers

BESCHWIPSTE HIMBEERE
Sauerrahmeis/eingelegte Himbeeren/Schlagobers

HAUSBECHER
Früchteeis mit Joghurt und frischen Früchten

„KLEINES DUO“ Schokoladenmousse mit kl. Brauner

„DUO de LUX“
Schokoladenmousse/kl. Brauner/Zwetschke hausgebrannt

VORARLBERGER BERGKÄSE Senfsoßen/Trauben/Nüsse

Schnaps aus unserer Brennerei

Williams Birne	2cl
Marille	2cl
Zwetschke	
im Holzfaß gereift	2cl
Obstler	2cl
Nussgeist	2cl
Himbeere	2cl
Walnusskern	2cl

Unsere Kaffees:

Cappuccino mit Milchschaum
Caffee Latte
Großer Brauner
Verlängerter
Kleiner Brauner
Ristretto

... alle auch koffeinfrei erhältlich!

JAUSENZEIT

GEMISCHTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN

mit Produkten aus der Umgebung und vom eigenen Hof

BAUERN SPECK

mit Zwiebelringerl und Kren

GEMISCHTE JAUSE

Schweinefleisch

mit Abgekochtem Käse, Erdäpfelkäse

FLEISCHBROT

mit Kren und Senfgurken

3 er KÄSE

Topfen-, Erdäpfel- und Abgekochter Käse mit Butter

KÄSEPLATTE

Heimischer Käse mit Butter

RINDFLEISCH

in Essig und Öl

GESELCHTES

mit frisch geriebenem Kren und Senfgurken

Hausgemachtes BROT

GEBÄCK vom Rohrer

