

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

Wir berechnen für unser Leitungswasser pro Liter € 2,00

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 Ihre Verständnis

ZUM EINSTIEG

GEDECKZEIT

hausgemachtes Bauernbrot / Erdäpfelkäse / Bärlauchtopfen /
Verhackerts / Butter (auch vegetarisch möglich)

HIRSCHCARPACCIO

Essigschwammerl / Apfelkren / Bärlauchstangerl

ROASTBEEF

ingelegter Spargel / Vinaigrette

Marinierter SPARGEL mit ZIEGENFRISCHKÄSE

Tomaten / Radieschen / Kernöl

KLARES UND GEBUNDENES

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten und Schnittlauch

FERNREITHER-KNÖDELSUPPE

REHLEBERKNÖDELSUPPE

SPARGELCREMESUPPE

FRÜHLINGSSALAT

gemischte Salate / gebackene Ziegenkäse-Spinattascherl /
ingelegter Spargel

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

Gebackene HÜHNERBRUST

Bärlauchrahmnudeln / Ofentomate

LAMMBRATEN vom Hausruckviertler Weidelamm

Polentaknödel / Speckbohnen

PUPPINGER SPARGEL

Sauce Hollandaise / Petersilerdäpfel
auf Wunsch mit PROSCIUTTO CRUDO

LAMMKOTELETT'S

Graupen / geschmorter Paprika-Kerbel / grüne Spargelspitzen

BÄRLAUCHRISOTTO

Ofentomate / Parmesan
oder mit ZANDERFILET

BÄRLAUCHPOFESEN

Kräuterdip / Wildkräutersalat

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

RHABARBERSTRUDEL

Vanilleeis / Schlagobers

RÜBLITORTE

mit Zitrusseis / Eierlikör

MALAKOFFTORTE

2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers

HAUSGEMACHTE SORBETS

LIMETTE, BESCHWIPSTE HIMBEERE, HOLLER-SAUERRAHM,
ERDBEERE pro Kugel

EIERLIKÖR- ERDNUSS-NOUGARTBECHER

mit Schlagobers / Haselnusshippe

BAUERNBURSCHE

Vanilleeis / Rumrosinen / Schlagobers

LIEBELEI

Vanilleeis / Heiße Himbeeren / Schlagobers

FRUCHTEISBECHER

Fruchteis / frische Früchte / 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

SAURES „2erlei“

Tafelspitz / 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