

FERNREITHER HOF

HOPFENKÖNIG

Brauerei Schloss Eggenberg
1/3l

NATURBURSCH

Brauerei Schloss Eggenberg
1/3l

SPECKBIRNENSEKT

Traunsecco / Thalheim

ZWEIGELT FRIZZANTE

Weingut Gwaltl

CAMPARI-SPRIZZ

Campari / Hollersaft / Prosecco

APEROL-SPRIZZ

Prosecco-Sprizz mit Aperol,
Orange

VIRGIN-HUGO

(alkoholfrei)
Hollersaft / Gingerale / Soda

PORTO TONIC

Weißer Portwein / Tonic /
Orange / Eis

HAUSGEMACHTER MISCHLINGSMOST

1/3l

HAUSGEMACHTE SÄFTE

HOLLER / KIRSCH
ROSMARIN / SALBEI

APFELESSIG-INGWER-
LIMETTENSAFT

Ab 10 Personen verrechnen wir nur Tischweise.
Für etwaige Unverträglichkeiten und Allergien stehen Ihnen unsere
Servicemitarbeiter und unser Küchenteam zur Verfügung

LAND&WIRT BITTEN ZU TISCH

MITTWOCH

Tomatensalat mit Basilikum

GRILLTELLER

Steakhousepommes / Sommergemüse
Dukatenbuchteln mit Vanillesoße

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe

REHBURGER

Brioche / Zwiebel / Rehlaibchen / Dipoßen
Blaukrautsalat
Ribiselkuchen

FREITAG

Blattsalatteller

Gebackenes GEMÜSE

Remouladensoße
Kirscheisbecher

3 Gang Menü

2 Gang Menü

GENUSSMOMENTE IM FERNREITHERHOF

GEDECKZEIT

hausgemachtes Bauernbrot / Erdäpfelkäse / Kräutertopfen /
Käferbohnenhummus / Butter

HERZHAFTES GEDECK

Rehleber / Hirschschinken / Wildschweinwurst
Essiggemüse / Balsamicokirschen / Brioche

REHTATAR vom Maibock

hausgemachter Brioche

REHLEBER

Natursaft / Erdäpfel / Speck

KÄFERBOHNENSALAT

Roter Zwiebel / Kürbiskernöl

SCHAFFRISCHKÄSE

im Salatnest mit Radieschen und Kernöl

GRAMMELGERMKNÖDEL

Paprikakraut

HAUSSULZ

vom Rind /roter Zwiebel / Braterdäpfel
in Essig und Öl

FRITATTENSUPPE

FERNREITHER-KNÖDELSUPPE

REHLEBERKNÖDELSUPPE

HIRSCHMILZSCHNITTENSUPPE

SPARGELCREMESUPPE

BACKHENDERLSALAT

gemischte Salate / gebackene Hühnerbruststreifen

INNVIERTLER SALATTELLER

Blattsalate / Grammelknödel / knusprige Erdäpfelwürfel / Kernöl

FITNESSSALAT

gemischte Salate / Spinat-Ziegenfrischkäsetascherl /
gebratene Wassermelone

Steirischer BAUERNSALAT

gemischte Salate / mariniertes Rindfleisch / Käferbohnen / Kernöl

STREIFZUG DURCH DIE FERNREIHTER-KÜCHE

Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN

Semmelknödel / Erdäpfel / warmer Krautsalat

GRAMMELKNÖDEL und BLUNZEN

Erdäpfelschmarrn / Sauerkraut / Bratensaft

REHRAGOUT vom Maibock

Schupfnudeln / Serviettenknödel
Preiselbeerapfel

PUPPINGER SPARGEL

wahlweise mit Sauce Hollandaise / Petersielerdäpfel
rosa gebratener TOURNEDOS
Prosciutto

Hausgemachte GNOCCI

Wildsugo / grüner Spargel / Tannenwipferl

Handgemachte BRENNESSELTASCHERL

Nudelteig / Erdäpfel-Topfen-Fülle / brauner Butter
geriebener Schlinser Bergkäse

SPARGELRISOTTO

Parmesan / Rucola / Ofentomate
Auch Vegan erhältlich
wahlweise mit gebratenem LACHSFORELLENFILET

Hausgemachte PAPADELLE

Basilikumpesto / Venus-und Jakobsmuscheln / Salzzitrone

GEFÜLLTES BAUERNHENDERL

im Natursaft mit Landl-Erdäpfel

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein/Huhn mit Reis, Erdäpfel

KINDERSCHNITZERL / Pommes frites / Erdäpfelsalat

KNUSPRIGE HENNE / Pommes frites

Es können von allen Gerichten gerne auch Kinderportionen bestellt werden!!

GEMISCHTER SALAT
GRÜNER SALAT

LEBENSFREUDE IN IHRER SÜSSEN FORM

BISKUITOMLETT

frische Eferdinger Erdbeeren / Schlagobers

MARINIERTE EFERDINGER ERBEEREN

Zitroneneis / Vodka

ERDBEER-SCHAFMILCHJOGHURTEIS

Fester EISKAFFEE

Schlagobers

TOPFEN-HEIDELBEERBECHER

Heidelbeer-Cheesecakeeis / in Cognac eingelegte Heidelbeeren
Heidelbeertopping / Schlagobers

FRUCHTEISBECHER

Fruchteis 3Kugeln / Joghurt
frische Früchte / Schlagobers

MALAKOFFTORTE

2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers

HAUSGEMACHTE SORBETS

MANGO/ LIMETTE/TRAUBE/HIMBEER-RHABARBER

LIEBELEI

Vanilleeis / Heiße Himbeeren / 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 Espresso
Verlängerter
Espresso
Ristretto

... alle auch koffeinfrei erhältlich!

JAUSENZEIT

FERNREITHER JAUSENBRETT'L

Hirschwurst / Schopfspeck / Wildschweinwürstl / Schlinser Almkäse
Essiggemüse / Zwiebelmarmelade / Kren

LAUWARME SCHWEINESTELZE

Bauernbrot / Kren / Senf

hausgeräucherter BAUERNSPECK (Schopfspeck)

mit Zwiebelringerl und Kren

JAUSE für „ZWEI“

Allerlei Selbstgemachtes / Schweinefleisch
hausgeräucherter Speck / Senfgurken

GEMISCHTE JAUSE

Schweinefleisch mit Abgekochtem Käse /
Erdäpfelkäse / Senfgurken

FLEISCHBROT

mit Kren und Senfgurken

RINDFLEISCH SAUER

Roter Zwiebel / in Essig und Öl / fein garniert

Lauwarme FLEISCHLAIBCHEN

Erdäpfelsalat / Bauernbrot / Kren / Senf / Senfgurken

ABGEKOCHTER KÄSE

mit Butter

3er KÄSE

Erdäpfel-Topfen-Kochkäse
mit Butter € 9,80

KÄSE

Heimischer Käse, Vorarlberger Bergkäse,
Traubensenf / Nüssen / Trockenfrüchtechips

Hausgemachtes BROT

GEBÄCK vom Rohrer

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,
Zwiebelmarmeladeeingelagertes Gemüse und vieles mehr....

Auf Vorbestellung gibt's unser hausgemachtes Brot auch zum Mitnehmen

