



Vorankündigung

Kirtagsbuffet am 27. September
Wildspezialitäten ab Anfang September bis Mitte November
Weide-Gansl ab Ende Oktober bis Mitte November

Aperitif

Winzersorbet Uhudler Frizzante / Zitroneneis 0,1l (O) 6,50

Uhudler Frizzante Eigenbau 0,1l (O) 4,50

Uhudler Hugo (O) 7,90

Uhudler Gin / Tonic / Uhudlertrauben 9,90

Aperol Spritz Aperol / Soda / Wein (O) 5,90

Hugo (O) 5,90

Campari Orange 5,50

Vorspeisen

Kürbisgenuss

Marinierter Hokkaidokürbis / Fetakäse / Salatbeet

Marillen-Holunderdressing (G) 13,90

Aus dem Suppentopf

Eierschwammerl-Erdäpfelsuppe (A,G,L,O) 6,90

Klare Rindsuppe (L,M)

Frittaten (A,C,F,G) / Schnittlauch 5,20

Hausgemachter Leberknödel (A,C,L) / Schnittlauch 5,90



Hauptgerichte & Pilz und Kürbisspezialitäten

Schweinsmedaillons rosa gebraten

Cremiges Eierschwammerl-Ragout / Kroketten (A,G,L,M,O) 24,90

„Lafnitztaler“ Saiblingsfilet vom Grill (aus der Region)

Kürbisrisotto / Grünes Öl (A,D,G,L,O) 29,90

Saftige Entenbrust

Fruchtig-würziges Mango-Kürbis Ragout / Erdäpfelrösti
(A,C,G,L,O) 24,90

Cordon bleu Royal

Gefüllt mit Geselchtem / Käse / geröstete Eierschwammerl
Butterreis (A,C,G) 18,50

Hühnerbrust gefüllt mit Feta

Cremiges Hokkaido-Ragout / geröstete Kürbiskerne / Rösti
(A,G,L) 22,90

Schwabenhof Kraftsalat

Gegrillte Schweinefiletscheiben / Speckstreifen / marinierte
Waldpilze / Röstzwiebeln / Schwarzbrot-Würfel / Blattsalat
Kernöl-Dressing (A,C,F,G,L,M,N,O) 16,90

Melanzani Cordon Bleu

Butterreis / Sauce Tartare (A,C,F,G) 14,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Butterreis (A,C,G) 15,50



Vegetarische Speisen

Eierschwammerl-Ragout / Semmelknödel

(A,C,G,L,O) 16,90

Hausgemachte Kürbis-Pilz Frühlingsrollen (2 Stück)

Marinierter Blattsalat / süße Chilisauce (A,G,M,O) 16,90

Eierschwammerl-Salat

Eierschwammerl / Blattsalat / Speckchips / Jungzwiebel
Kräuterdressing 16,90 (G,L,M)

Goldene Champignons

Gebackene Champignons / Sauce Remoulade
(A,C,G,L,M,O) 13,90

Nudeltraum

Bandnudeln - Wolf Nudeln Güssing
Geröstete Waldpilze / Trüffelöl (A,C,G,O) 16,50

Feiner Kürbisrisotto

Kernöl / Fischer Grana Padano (G,L,O) 14,90

Hausgemachte Salate

Knackiger Blattsalat (L,M) 5,50

Gemischter Salat (L,M) 5,90

Hausgemachter Erdäpfelsalat (L,M) 4,90

Aufpreis für Joghurtdressing (G,L,M) oder

Kürbiskernöl (L,M) 1,00

Süsse Versuchungen

Kürbis-Tiramisu im Glas

Beerenragout (A,G) 8,90

Hausgemachter Kirschenstrudel

Mit Kirschen aus dem eigenen Garten / Vanilleeis (A,F,G) 9,90

Feigenblatt-Moment

Vanilleeis / Feigenblatt Öl vom Feigenbaum aus unserem
Garten / Himbeer-Ragout (F,G) 9,50

Mohr im Hemd

Vanilleeis / Karamellsauce / Wallnüsse
Schlagobers (A,C,H,G) 8,90

Somlauer Nockerl

Schlagobers / Schokoladensauce (A,C,G,H) 8,90

Veganer Karamellgenuss

Vegane Komposition aus cremigem Eis mit Karamellgeschmack
Banane / Karamellsauce (F) 9,90

Kürbiskernbecher

Vanilleeis / Kernöl (F,G) 9,50

Wiener Eiskaffee

gekühlter Kaffee / Vanilleeis / Schlagobers (F,G) 8,50