



Vorankündigung

Pilz und Kürbisspezialitäten 14. bis 30. August
Kirtagsbuffet am 27. September
Wildspezialitäten ab Anfang September 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

Prosciutto & Sonne
Knackiger Blattsalat / Prosciutto
sonnengetrocknete Tomaten / gehobelter Parmesan
(F,G,M) 14,90

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



Salatspezialitäten

Superfood am Teller

Bio-Quinoa / Garnelen / Mais / Avocado / Bohnen
Granatapfelkerne / Hibiskus Glace mit Weissweinessig
(B,L,M) 18,90

Eierschwammerl-Salat

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

Schwabenhof`s Kraftsalat

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

Marillenliebe

Gegrillte Putenbrust / Marillenspalten / geröstete Mandeln
Blattsalat / Marillen-Holunder Essig (H,L,M) 15,90

Vital Salat / Zanderleicht

Gebackene Zanderfiletspitzen / Erdäpfel-Blattsalat
Paprikastreifen / Frühlingszwiebel / Olivenöl
(A,C,D,F,G,L,M) 16,90

Melonenkuss

Wassermelone / sommerliches Obst / Gurke / Feta (G,L,M) 13,90

Rindfleischsalat / Rind trifft Bohne

Gekochtes Rindfleisch / Käferbohnen / Zwiebel/ Kürbiskernöl
(L,M) 16,90

Backhendlsalat / Hendlgenuss

Gebackene Hühnerbruststreifen / Erdäpfel- Blattsalat
Kürbiskernöl (A,C,F,G,L,M) 14,90

Salat „Bella Italia“

Tintenfischringe im Backteig / mariniertes Blattsalat
Cocktailsauce (A,C,F,G,M,R) 13,90

Andere Hauptspeisen

Lafnitztaler Saiblingsfilet vom Grill

Safranrisotto (A,D,F,G,L,O) 29,90

Entenbrust rosa gebraten

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

Schwabenhof Grillteller

Beiriedschnitte-, Schweinskarre und Putenbrust vom Grill
Tagesgemüse / Pommes frites (F,G,L,M) 25,90

Hühnerbrust, gefüllt mit Feta

Tomatenragout / Rösti (A,G,L) 22,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Butterreis (A,C,G) 15,50

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

Palatschinken-Salat

Beerenragout / Vanilleeis (A,C,F,G) 8,90

Hausgemachter Kirschenstrudel

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

Mohr im Hemd

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

Winzersorbet

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

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



**Wir wollen es immer richtig machen.
Auch dann, wenn wir es einmal falsch gemacht haben!**

Allergene: eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A=Gluten haltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G= Milch und Lactose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupine, R=Weichtiere

EXTRAS wie: Gebäck, Ketchup, Mayonnaise, Eiswaffeln...usw und Beilagen Änderungen sind im Preis nicht inkludiert und werden extra verrechnet. Zum Mitnehmen Thermobox 0,50, Umbestellungen 0,50, Extrateller 1,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ihre Restaurant-Rechnung können Sie bar oder mit Bankomatkarte (ab 50,00) begleichen.