

HOF *SCHENKE*

**GIB DA
DIE MÜ!**

DO & MO 16.00h - 22.00h

KÜCHE von 16.00h - 20.00h

FR & SA 11.00h - 22.00h

KÜCHE von 12.00h - 20.00h

SO 11.00h - 17.00h

KÜCHE von 12.00h - 16.00h



SCHMANKERL KARTE

VORAB

Hühnerkraftsuppe	7,80
<i>mit Chili Ingwer Zitronengras</i>	
Kürbiscremesuppe	7,50
<i>mit burgenländischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	

ZWISCHENDURCH

Schmalzbrot	5,40
<i>Zwiebel XL-Brot vom Dorfbäcker Schumich</i>	
Deftiges Jaus'n Brettl	22,50
<i>Wurzelspeck Hauswürstel Kümmelbraten Geselchtes Blunze Vorarlberger Bergkäse Brot (für den großen Hunger oder zu zweit)</i>	
Aufstrichvariation	12,80
<i>Kürbiskernaufstrich Liptauer Fleischaufstrich Brot Alle Aufstriche aus eigener Produktion</i>	
Feine Käseauswahl auf dem Holzbrett & Brot	21,80
<i>Vorarlberger Bergkäse Blauschimmelkäse Camembert Hautzinger Schafkäse in Rapsöl Feigensenf</i>	

BROT | GEBÄCK

1 Scheibe Brot	1,20
Gemischtes Brotsackerl	3,50

MITTENDRIN

Feines Wiener Schnitzel vom Schwein	17,10
<i>aus der Schweinskarreerose mit Kartoffel-Vogersalat</i>	
Moser's Backhenderl vom fidelen Freilandhuhn	19,80
<i>in Buttermilch mariniert mit gem. Salat</i>	
Dauer ca. 20 Min. Qualität braucht seine Zeit!	
Rindersaftgulasch	18,80
<i>herzhaftes Gulasch flaumiges Serviettenknödel</i>	
Fischpaprikasch mit Spätzle	kl gr 14,50 23,90
<i>Zander Garnele Miesmuschel Calmar Octopus</i>	
Fisch and Chips	18,90
<i>gebackener Zander mit hausgemachten Kartoffelchips</i>	
Gschmackige Grammelknödel	15,90
<i>auf Chilli-Paradeiskraut</i>	
Feine Spinat-Mangoldknödel	15,90
<i>Salbeibutter gehobelter Pecorino Blattsalat</i>	

SALATE

Gemischter Salat	4,50
Rucola - Vogersalat	3,50
Kartoffel - Vogersalat	4,50

KINDER

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein	8,50
<i>mit handgemachten Pommies</i>	
Knödel mit Saft	5,80
<i>Gulaschsaft oder Paradeissaucce</i>	
Knusprige Pommies	5,20
<i>mit Dip</i>	

DANACH

Nougatknödel _2 Stück	11,90
<i>mit lauwarmem Zwetschkenröster Dauer ca. 20 Min.</i>	
Marillenpalatschinke _2 Stück	6,80
Kastanienreis	9,90
<i>mit Schlagobers und Amarenakirsche</i>	
Blechkuchen nach Oma's Rezept	4,20
<i>mit Schlagobers</i>	

! Über die Allergene unserer Speisen
informiert Sie unser Personal sehr gerne!

UNSERE LIEFERANTEN

Regionalität und beste Qualität ist uns sehr wichtig, daher wählen wir unsere Lieferanten und Produzenten mit großer Sorgfalt aus.

Haus & Hof Weine | Weingut Remushof Jagschitz, Weingut Robitza und Weingut Schruiff

Biosäfte | Obstbau Leeb | Apfelsaft

Weingut Robitza | Traubensaft

Brot und Gebäck | Dorfbäcker Schumich oder Eigenproduktion

Frischer Fisch | Fischzucht Sigless

Mehl | Polsterer Mühle

Zickentaler Moorochse | Südburgenland

Bioschafkäse | Bioschafzucht Hautzinger, Tadten

Eier | Werkovits

Glückliche Freilandhendlin | Fam. Moser Walbersdorf

Wurstware | Fleischhauer Karassowitsch Rust

Obst und Gemüse | Mairitsch Neufeld an der Leitha

Kräuter | aus unserem Garten