

Hofgut Klassiker Vorspeisen

To share: Unser Spundekäs'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14,00

Winterlicher Feldsalat mit Preiselbeerdressing
sowie knusprigen Speckwürfeln, glasierten Trauben und Croûtons
€ 17,50

Hofguts Schweizer Lachsрsti
Knuspriger Kartoffelрsti mit Tranchen vom weihnachtlich gebeiztem Lachs,
Dill-Senf-Sauce, Rucola, Crema di Balsamico und frisch gehobeltem Meerrettich
€ 22,00

Frisch angemachtes Tatar vom Eifler Rinderfilet
auf reschem Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern, Mixed Pickels und Salatbouquet
€ 26,00

Kann gerne auch als Hauptgang bestellt werden.

Im Hofgut-Smoker geräucherte Entenbrust
auf Salat von bunten Linsen mit Balsamico-Vinaigrette mariniert
sowie Frisée, karamellisierten Walnüssen und Feigen
€ 18,50

Frischer Crevettencocktail
würzig angemacht auf mariniertem Frisée
mit Avocado-Mangotatar und roter Shisokresse
€ 19,00

Hofgut Brotzeitbrett ab 4 Personen
Geselchter Schinken vom Landschwein, kleine Kalbsfleischpflanzerl,
Hausmacher-Leberwurst, Obazda, weinender Radi und Radieserl, gekochte Landeier,
sauer eingelegte Gürkchen, Büffelmozzarella mit bunten Eifel-Tomaten, Rote Bete-
Hummus, Mainzer Handkäs, heiß geräuchertes Wispertaler Forellenfilet
dazu Butterblümchen mit offenfrischem Hofgut Brot
€ 23,50 pro Person

Aus dem Suppentopf

Gänselieselsuppe

Würzige Kraftbrühe von der Gans mit Gemüsewürfelchen,
Graupen und viel frischem Schnittlauch

€ 12,50

Steinpilzcremesuppe

mit Brezelcroûtons und Schalotten

€ 11,00

Hofgut Hauptgerichte

Ofenfrische knusprige Hafermastgans

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Schmelze, Bratapfel, glasierten Maronen
sowie kräftiger Beifußjus

€ 35,00

Duroc-Schweinelendchen

mit kräftigem Raclettekäse überbacken
auf Kartoffelrösti sowie Bohnenröllchen mit knusprigem Speck
und herzhafter Bratenjus

€ 29,50

Hofguts Winterburger

300g saftiges Rindfleisch vom Grill im Laugenbun
mit würziger Burgersauce, Raclettekäse, Rotkohlsalat, Zwiebelchutney,
Gewürzgurke und Tomate sowie pikanten Wedges

€ 26,50

Zart geschmorte Hirschkalbskeule

in Preiselbeerrahmsauce
mit cremigem Rahmwirsing und Butterspätzle

€ 32,00

Gegrilltes Winterkabeljau-Filet vom Grill
mit Krustentiersauce auf würzigem Blattspinat dazu Tomaten-Risottobällchen
€ 36,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
€ 29,00

Argentinisches Rumpsteak (250g)
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat und Kräuter-Knoblauchbutter
€ 35,00

Unser bestes Rinderfilet
Knusprig gebratenes Rinderfilet (250g) in kräftiger Trüffelsauce
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin
€ 48,00

Feine Trüffel-Tortellini
in getrüffelter Nussbutter-Sahnesauce mit Frühlingslauch
und frisch gehobeltem Parmesan
€ 24,00

Bayrische Brotknödel
in Butter mit frischen Kräutern geschwenkt auf Waldpilzragout mit Bergkäse
€ 22,00

Optional mit kross gebratenen Speckscheiben
€ 23,50

Würziges Brühe-Fondue mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch
dazu verschiedene Saucen, Essiggemüse, Folienkartoffel, Pommes frites und Salat
(nur auf Vorbestellung)
Preis pro Person € 36,50

Würzig cremiges Käsefondue mit Kirschwasser
serviert mit reschem Bauern- und Nussbrot sowie Bündnerfleisch, Speck
und Schweizer Landsalami mit eingelegten Perlzwiebeln, Cornichons, kleinen
Kartöffeln und Feldsalat mit Vinaigrette (nur auf Vorbestellung)
Preis pro Person € 36,50

Süßes zum Schluss

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

€ 14,00

Hausgemachtes Bratapfeltiramisu

€ 12,00

Internationale Käsevariation

Münster | Ziegenkäse | Brie | Roquefort

Feigensenf | Trauben | karamellisierte Walnüsse

€ 20,50

Verschiedene Eis und Sorbets

€ 4,50 / Kugel

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

Sorbet

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.