



lich willkommen bei Familie Bauer im Marienhof

Der Marienhof anno dazumal,
wir in jungen Jahren.....



...&...die nächste Generation



Wir wünschen guten Appetit,
sowie
angenehme Stunden bei uns!



Vorspeisen

Hausgebeizter

Graved Lachs (Eishken Estate)

mit Oberskren und Dillsenfauce 12,90

Gänseleberpastete

mit Sc. Cumberland, Butter und Toast 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, eingelegten Steinpilzen, Trüffelöl,
Granaflocken und Knoblauchbrot 10,90

Garnelencocktail mit Weißbrotoast 11,90

Weideschafkäse im Speckmantel

auf Blattsalat mit Balsamicodressing 10,50

½ Dutzend Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter überbacken dazu Toast 11,20

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

und dazu unsere hausgemachten Einlagen

Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel 4,50

Gemüsecremesuppe
& Knoblauchcroupons 6,90



EISHKEN ESTATE

WO DER FISCH ZU HAUSE IST

Aus Fluss & Meer

Kabeljau

gegrillt mit Petersilerdäpfel
und Blattsalat

oder

gebacken mit Erdäpfelmajosalat 19,80



Zanderfilet vom Rost

dazu Sc. Tatare
und Petersilerdäpfel 19,90

Argentinische Rote Wildgarnelen

mit Knoblauchbutter,
Reis und Blattsalat 22,90

Scholle gebacken

mit Erdäpfelmajonnaisesalat 15,90



Für unsere kleinen Gäste

„Sponge Bob“ – kleiner gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren 7,50

„Geflügelsticks“ Geflügelstreifen gebacken
mit Pommes 6,20

„Donald Duck“ kleines gebackenes Wiener Schnitzel
mit Pommes und Ketchup 6,20

„Wicky Teller“

kleines Fischfilet gebacken
mit Pommes und Sc. Tatare 7,50

Fleischlos



Marienhofs Gemüsepfandl
(GERNE auch als veganes Gericht
nur mit pflanzlichen Zutaten 😊)

blanchiertes Gemüse in Butter geschwenkt
mit Petersilerdäpfeln und Spiegelei 11,60

Gegrillter Weideschafkäse im Pfandl serviert
mit Paradeisern und Oliven überbacken 10,90

Emmentaler gebacken & Sc. Tatare & Preiselbeeren 10,90



Hauptgerichte

Steirischer Backhendelsalat

großer Erdäpfel-Blattsalat mit gebackenen Geflügelstreifen,
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl 12,90

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

mit Knusperzwiebeln, goldgelb gebackenen Erdäpfeln
und Fächergurkerl 19,90

Schweinsrückensteak

mit Buttergemüse, Pommes frites
und Knoblauchbutter 13,80

Cordon Bleu mit gemischtem Salat
vom Schwein 14,90 von der Pute 16,40

Wienerschnitzel mit gemischtem Salat
vom Schwein 11,90 von der Pute 13,40

Grillplatte für 2 Personen
mit Buttergemüse zweierlei Saucen und Pommes 32,60

„Marienhofs“ spezial Spare Ribs
mit zweierlei Soßen und Braterdäpfeln 16,90

Truthahnsteak
mit Pommes frites, Kräuterbutter
und Buttergemüse 14,90



Wochenspecials

Jungschweinsbraten
mit Sauerkraut und Semmelknödel 11,90

Gekochtes Schulterscherzel

mit Apfelkren,
Semmelkren, Wurzelgemüse,
Petersilerdäpfel und Sc. Tatar
18,90



Gebackene Blunznradln
mit Sauerkraut
und Petersilerdäpfel 12,90



Bauanraunza - unser
hausgemachtes
Nusserl 2cl € 3,40

Dessert



Saraha's Haussachertorte
mit Schlagobers 4,90

Gezogener Apfelstrudel 4,90
oder:

mit einer Kugel Eis
und Schlagobers 7,20

Eismarillenknödel
mit frischen Früchten
und Schlagobers 5,50



Grießflammerie
mit glacierten Orangen
und Schlagobers 6,90

Flaumige Topfenknödel
im Nußbröselmantel mit Zwetschkenröster
2 Stück 5,90 4 Stück 10,50

Variation von österreichischen Käsesorten
dazu: Butter & Gebäck, und hausgemachtem Chutney
klein 9,50 groß 15,20

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung (BGBl. II Nr. 175/2014)