



Speisekarte

*Ein gutes Mahl
sollte mit dem Hunger beginnen...*





*Hauspruch:
Hanneshof ist nicht alles...
aber ohne Hanneshof
ist alles nichts...*

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über sämtliche allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Preis pro Gedeck: € 1,50 pro Person

Allergeninformation – Gemäss Codex-Empfehlung

A: glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja |
G: Milch oder Laktose | H: Hülsenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam |
O: Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

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.

Frühstück

Von 8 bis 10 Uhr – (Täglich außer Dienstag)

Kaffee am Tisch eingestellt
Tee (Teebar / Schokoladenbar)
verschiedene Brotsorten
Fruchtsaft
Butter
Marmeladen
ca. 15 Honigsorten
Aufschnitte und Käse
Über 30 Müslisorten
Joghurt
Früchte

Rührei, Speck oder andere Eierspeisen
und alles, was ein Buffet sonst zu bieten hat.

Pro Person €14,-
Kinder (bis 6,99 Jahre) **€ 8,50**

*Vielleicht
ein Glas
Prosecco
dazu??*



Frühstück auch für Feiern

mit speziell geschmücktem Tisch
nur auf Voranmeldung

Telefonische Voranmeldung unter: 05352/8186

Suppen

1 Teller Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Nudeln A, C, L, G	€ 4,90
Ein Teller Kaspressknödelsuppe A, C, G	€ 5,80
Eine Tasse Gulaschsuppe A, L, M, O	€ 4,90



Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rind Olivenöl, Balsamico-Honig, gehobeltem Parmesan und Rucola A, C, G, H, M	€ 12,50
Gambas (Wildfang Argentinien) 6 Stück mit Knoblauchbutter dazu frisches Baguette A, B, G, H	€ 10,50
kleiner Haussalat C, L, M, O, F	€ 5,00



Nicht nur für Vegetarier

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch und Olivenöl A, C, O	€ 8,90
Butter Spaghetti A, C	€ 7,20
Mediterrane Nudelpfanne Pasta mit Asia-Gemüse A, F, L, O	€ 10,80
Spaghetti Bolognese A, C, L	€ 8,90

Hauptspeisen

von 12 bis 20.30 Uhr

- Wiener Schnitzel vom Schwein 300g** € 13,50
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren A, C, G
- Putenschnitzel Natur 200g** € 13,50
mit Blattsalat und Kräuterbutter A, C, G
- Grillteller** € 16,50
dreierlei Fleisch, Rind, Schwein und Pute, Würstel und gebratener Speck,
dazu Grillgemüse, Pommes frites und Reis A, L, M, O
- Saftiges Rindsgulasch nach Großmutter Art** € 12,50
mit Spätzle oder Semmelknödel A, C, F, G, L, M
- Schweizer Käsefondue (ab 2 Personen) pro Person** € 25,00
im Steintopf, dazu Weißbrotwürfel, Perlzwiebeln, Maiskolben, Essiggurkerl,
Bratkartoffeln und eine Schüssel bunter Blattsalate A, G



Traditionell - Bodenständig

- Tiroler Kaspressknödel** mit Krautsalat A, C, G € 7,90
- Tiroler Gröstl** € 8,90
mit Spiegelei und Krautsalat (in der Pfanne serviert) C, L, M
- Tiroler Käsespätzle** € 10,90
dazu grüner Salat (in der Pfanne serviert) A, C, G
- Schweinsripperl** € 12,50
knusprig gebraten, mit Ofenkartoffel und Dip M, L
- Gourmet Rösti** € 12,20
Kartoffelrösti mit zarten Scheiben vom Räucherlachs, frischen Feigen
und Joghurt-Dilldip, liebevoll garniert mit Saisonsalat D, G

Fisch aus Fluss und Meer

Gambas-Pfännchen (Wildfang Argentinien) € 17,50
10 St. an Knoblauchbutter mit ofenwarmen Baguette A, B, G, H

Zanderfilet € 16,50
auf Gemüseragout mit Salzkartoffel oder Reis C, D, F, G, L



Salatspezialitäten

Fitnesssteller € 13,50
Bunter Blattsalat mit Putenstreifen, Früchten und Garnelenspieß A, B, C, E, F, M, L

Alm Salat € 10,50
mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und feinem Hausdressing
in einer großen Schüssel serviert F, L, M

Gemischter Salat- oder Blattsalatteller € 6,50
dazu reichen wir Landbrot C, L, M, O



Kindergerichte

Donald Duck € 8,50
Kinderschnitzel mit Pommes A, C

Micky Maus € 6,50
Spaghetti Bolognese A, C, L

Räuberteller
Ein leerer Teller mit Besteck und
geraubt wird bei Mama und Papa!



Süße Verführungen

Apfelstrudel A, C, G	€ 3,90
Portion Vanillesauce	€ 1,50
Portion Sahne	€ 1,00
Kaiserschmarren nach Omas Art, mit Zwetschkenröster A, C, G	€ 8,90
als kleines Dessert	€ 6,50
Schokomousse an Eierlikörschaum C, F, G	€ 5,50
Honigtraum Vanilleeis mit Sahne, Cornflakes, Zimt und Honig A, C, G	€ 5,50
Eispalatschinken mit Vanilleeis und Sahne A, C, G	€ 4,80
Kleine Früchteverführung 1 Kugel Eis mit frischen Früchten A, C, G	€ 4,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne A, C, G	€ 6,90
Coup Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne A, C, G	€ 6,50
Käsevariation vom Naschmarkt A, E, G, H, M, O	€ 12,50

Täglich hausgemachte Kuchen und Torten!!



Spezialabende

Fondue oder Schmankerl Abend · Grillabend · Gala Dinner

Täglich beim A la carte möglich!

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Telefonische Voranmeldung unter: 05352/8186



Nachmittagskarte von 14.00 bis 17.30 Uhr

Ein Teller Kaspressknödelsuppe	A, C, G	€ 5,80
Ein Teller Gulaschsuppe	mit Brot A, L, M, O	€ 6,60
Wüstelsuppe	mit Nudeln und Gebäck A, C, L, G	€ 6,90
Schinken Käse Toast	A, C, G, L, M, O	€ 5,90
Schinken Käse Toast	mit Salat A, C, G, L, M, O	€ 7,40
Frankfurter oder St. Johanner Würstel	mit Senf, Kren und Gebäck L, M, O	€ 4,60
Grillwürstl	mit Pommes L, M, O	€ 6,90
Eine Portion Pommes		€ 4,00
Grammelschmalz	mit Zwiebel und Gurkerl auf Bauernbrot A, C, G, H, L, M, O	€ 7,50
Spaghetti Bolognese	A, C, L	€ 8,90
Wiener Schnitzel vom Schwein 300g	mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren A, C, G	€ 13,50
Tiroler Speckbrot	auf einer Scheibe Bauernbrot fein garniert A, C, G, M	€ 9,90
Tiroler Käsebrot	auf einer Scheibe Bauernbrot fein garniert A, C, G, L, M, O	€ 9,90
Saftiges Rindsgulasch nach Großmutter Art	mit Spätzle oder Semmelknödel A, C, F, G, L, M	€ 12,50
Alm Salat	mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und feinem Hausdressing in einer großen Schüssel serviert F, L, M	€ 10,50



Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser	0,33l	€ 2,60
Flasche Coca Cola	0,3l	€ 2,80
Flasche Coca Cola Zero	0,3l	€ 2,80
Flasche Mezzo Mix	0,3l	€ 2,80
Flasche Almdudler	0,33l	€ 2,80
Sprite	0,3l	€ 2,60
Sprite	0,5l	€ 3,30
Eistee	0,5l	€ 3,50
Flasche Fanta	0,33l	€ 2,80
Montes, leicht perlend	0,75l	€ 4,50
Holunderblütensaft gespritzt	0,5l	€ 3,70
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,90
Kombucha	0,3l	€ 2,90
<i>Belebendes Naturgetränk aus Hefe und Milchsäurebakterien, reinigt und erfrischt. Wirkt entschlackend und stärkt die Abwehrkräfte.</i>		
Reiter-Kombucha gespritzt mit Blutorange	0,5l	€ 3,70
Kombucha gespritzt mit Eis und Zitrone	0,5l	€ 3,70
Golfer Grapefruitsaft mit Bitter Lemon und Zitrone	0,5l	€ 3,70
Multivitaminsaft, Orangensaft	0,2l	€ 2,50
Mango-, Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,50
Ananas-Kokossaft	0,2l	€ 2,50
Diese Säfte gibt's auch gespritzt	0,5l	€ 3,50
Apfelsaft	0,3l	€ 2,60
Apfelsaft	0,5l	€ 3,10

Biere

Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,70
Stiegl Weizen hell	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 3,80
Huber's Alkoholfrei	0,5l	€ 3,70
Russ (Weizen mit Zitronenlimonade)	0,5l	€ 3,90
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,70
Radler sauer	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,70
Stiegl Goldbräu Maß vom Fass	1l	€ 6,00
Radler Maß	1l	€ 6,00

Kaffee - Kakao

Doppelter Espresso	€ 3,20
Espresso	€ 2,40
ein (doppelter) Mokka auf Wunsch „kurz“ serviert	
Café Sonnenschein	€ 4,90
ein (doppelter) Mokka mit Eierlikör und Sahnehaube	
Einspänner	€ 3,50
ein Mokka mit Sahnehaube	
Cappuccino	€ 3,10
ein verlängerter Mokka mit heißer Milch und Milchschaum mit Kakaopulver bestreut	
Verlängerter	€ 2,80
ein Mokka mit heißem Wasser aufgegossen	
Espresso Macchiatto	€ 2,60
ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube	
Caffé Domingo	€ 4,90
ein Mokka mit Amaretto und Sahnehaube	
Caffé Latte	€ 3,20
ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum	
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Kakao mit Sahne (große Tasse)	€ 3,90
Kakao mit Rum und Sahne	€ 4,90
Kakao mit Amaretto	€ 4,90

Tee

Unsere ausgewählten Tees servieren wir in stilvollen Kännchen mit je zwei Kandiszucker Stäbchen dazu.

Darjeeling

Aus den gepflegtesten Teegärten Darjeelings. Besonders zartes, blumiges Aroma.

Grüner Tee

Erlesener Blatt-Tee aus China, duftig frischer Geschmack, angenehm herb.

Pfefferminze

Aus sorgfältig ausgesuchter Mitcham Minze. Erfrischend und wohltuend.

Kamille

Sorgfältig ausgewählte naturbelassene Kamillenblüten. Schmeckt gut und tut gut.

Früchtetee Auslese

Aus sonnengereiften Früchten. Ein fruchtig frischer Genuss.

Blutorange

Feinste Früchteteeemischung mit dem Geschmack vollreifer Blutorangen.

Vitalkräuter

Ein vitalisierender Kräutertee, erfrischend und belebend.

Rooibos Vanille

Milder Rotbuschtee mit edlem Vanillearoma für natürlichen Wohlgenuss.

Preis pro Portion im Kännchen € 4,60

Aperitivo

Aperol Spritzer € 4,20
Weißgespritzter mit Aperol

Aperol Veneziano € 4,20

Hugo € 3,90
Prosecco mit Soda, Holundersirup und Minze

Empfehlung des Hauses:

Prosecco € 5,50
mit schwarzem Johannisbeerenschaum

Whiskey Cola € 5,90

Bacardi Cola € 5,90

Vodka Tonic € 5,90

Gin Tonic € 5,90

Campari Spritz 4cl € 5,70

Campari Orange 4cl € 4,60

Campari Soda 4cl € 4,60

Martini weiß oder rot 4cl € 4,60

Sandeman Ruby Porto 4cl € 5,20

Cognac

Remy Martin 4cl € 4,60

Chevalier Weinbrand 4cl € 4,20

Metaxa 4cl € 5,50

Calvados 4cl € 4,40

Fine de Cognac (Hennessy) 4cl € 5,50

Grappa

Grappa Chardonnay 2cl € 3,90

Grappa Nebbio da Barolo 2cl € 6,50

Grappa Riserva Nonino 2cl € 7,50

Whiskeys

Clubhouse Scotch Whiskey 4cl € 6,20

Glenfiddich Whiskey 4cl € 6,20

Chivas Regal 4cl € 7,50

Cocktails

Pina Colada € 7,50
Rum und Sahne, Coconut Cream und Ananas

Coconut Kiss - alkoholfrei € 5,60
Coconut Cream, Sahne und Orange

Sportsman - alkoholfrei € 5,60
4 exotische Früchte: Maracuja, Papaya, Mango, Pfirsich und Orange

Liköre

Amarula Cream 2cl € 2,80

Marillenlikör 2cl € 2,60

Amaretto 4cl € 5,20

Eierlikör 4cl € 5,20

Bitters

Averna 2cl € 3,50

Fernet - Miniaturflasche 2cl € 3,50

Underberg - Miniaturflasche 2cl € 2,60

Jägermeister - Miniaturflasche 2cl € 2,60

Ramazotti 2cl € 3,50

Baileys 4cl € 4,00

Sherry 4cl € 4,60

Bacardi Cola 4cl € 4,60

Bourbon Almdudler 4cl € 4,60

Vodka 4cl € 7,00

Edelbrände

Williamsbirne 2cl € 3,50

Marille 2cl € 2,60

Obstler 2cl € 2,60

Brombeere 2cl € 3,50

Kernbeisser 2cl € 2,60

Haselnuss 2cl € 2,60

Himbeere 2cl € 3,50

Zirbe 2cl € 3,50

Sekt & Champagner

Glas Prosecco	€ 3,80	Flasche Gosset Champagner brut Excellence	€ 65,00
Glas Schlumberger Secco Rosé	€ 6,50	Flasche Schlumberger	€ 45,00
Glas Prosecco mit schwarzem Johannisbeerenschaum	€ 5,50	Flasche Frizzante	€ 24,00
		Flasche Henkell Sekt	€ 45,00

Weißweine

Grüner Veltliner Lössterrasse 0,7l € 22,80
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich; Intensiver Duft, mit leicht schotigen Anklängen, viel Volumen am Gaumen, konzentriert und kraftvoll, vollmundig mit langem Nachklang

Chardonnay Felsenstein 0,7l € 24,00
Weingut Birgit Braunstein, Neusiedlersee; In der Nase intensive Restaromen, Bratapfel Frucht, gute Mineralik, internationale Stilistik mit einer lebendigen Säurestruktur, leichtes Toasting am Gaumen

Grüner Veltliner Landwein 1/8l € 3,30
1/4l € 5,50
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich; Intensiver Duft, mit leicht schotigen Anklängen, viel Volumen am Gaumen, konzentriert und kraftvoll, vollmundig mit langem Nachklang

Sauvignon blanc Rosengarten 0,7l € 22,00
1/8l € 4,30
1/4l € 7,50
Weingut Wurzing, Burgenland; Typisch Hollerblüten bis Johannisbeere in der Nase, am Gaumen tanzen Hollerblütenaromen mit reifen Paprika und frischen Johannisbeeren. Durch seine Charakteristik ist der Sauvignon blanc auch alleine sehr erfrischend zu trinken.

Cuvée Weiß 0,7l € 19,80
1/8l € 3,30
1/4l € 5,50
Weingut Deiblhof, Niederösterreich; Lieblich. Zartes Bouquet nach Äpfeln und Zitrus, harmonisch, mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Durch die leichte Restsüße sehr mild und bekömmlich für jede Gelegenheit. Cuvée aus Grüner Veltliner, Roter Veltliner und Weißburgunder.

Pinot Grigio DOC Bottega Vinai 0,7l € 26,00
Weingut Cavit, Trentino/Italien; Klare, strohgelbe Farbe, einem deutlichen unverkennbaren Bouquet, das an Akazienblüten erinnert, im Geschmack trocken, vollmundig, mit feiner Säure.

**Unsere süße Empfehlung –
Scheurebe Beerenauslese** 1/8l € 6,00
0,375l € 17,00
Weingut Zantho, Burgenland; In der Nase verführt sie mit würzigem Aroma und einem exotischen Früchtekorb. Am Gaumen zeigt der Wein eine unglaubliche tiefe Frucht, die gestützt von einer feinen Säure in einem langen und cremig süßen Abgang endet.

Rotweine

St. Laurent	0,7l	€ 29,00
<i>Weingut Umathum, Neusiedlersee; Dunkles Rot mit violetter Kern, sehr würzig, verbunden mit tiefer Frucht erinnert an reife Brombeeren, fein strukturiert und elegant am Gaumen mit rauchiger würziger Note, lang anhaltender Geschmack. Ein Klassiker.</i>		
Tridendron	0,7l	€ 34,00
<i>Weingut Ernst Triebaumer, Neusiedlersee; Duft von Waldboden und Pilzen, am Gaumen Schlehen, Efeu, pfeffrig, Barrique Ausbau. Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet und Blaufränkisch, einfach gesagt ein wunderbarer Speisenbegleiter</i>		
Cuvée Rot	0,7l	€ 19,80
	1/8l	€ 3,30
	1/4l	€ 5,50
<i>Weingut Deiblhof, Niederösterreich; Lieblich, Feinfruchtiges Bouquet mit Anklängen von Kirsche. Die Sorte Blauburgunder, Blauer Portugieser und Zweigelt ergeben diesen feinen Rotwein, der sich durch die gezielt dezente Restsüße als der besonders attraktive Speisenbegleiter mit viel Trinkspaß beweist.</i>		
Zweigelt Classic	0,7l	€ 22,80
<i>Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich; Intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, gehaltvoll am Gaumen, gut eingebundene Tanninstruktur, sehr fruchtig und anhaltend im Abgang.</i>		
Merlot Classic	0,7l	€ 19,80
	1/8l	€ 3,50
	1/4l	€ 6,50
<i>Weingut Strehn, Burgenland; Dunkles Purpurrot, Ausgeprägter Duft nach reifen Zwetschken, Liebstöckl, Tabak und Beerenkompott. Am Gaumen viel Frucht, voller Körper, feste Tannine.</i>		
Zweigelt Landwein	1/8l	€ 3,30
	1/4l	€ 5,50
<i>Weingut Klosterneuburg, Niederösterreich; Intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, gehaltvoll am Gaumen, gut eingebundene Tanninstruktur, sehr fruchtig und anhaltend im Abgang</i>		
Lüss Qualitätswein/Teilbarrique	0,75l	€ 29,00
<i>Merlot x Cabernet Sauvignon; 13,5% vol., trocken (1,0 g/l), 5,1‰; tiefdunkles Rubinrot mit hellem Rand; In der Nase intensiver Duft nach schwarzen Johannis- und Brombeeren; Am Gaumen fruchtig, sehr fleischig und strukturiert mit kräftigen, reifen Tanninen, saftig und kompakt, lang anhaltend am Gaumen</i>		
Grand Reserve Lassel Blaufränkisch	0,75l	€ 38,00
<i>14% vol., trocken (1,0 g/l), DIAM Naturkork; dunkles Rubingranat, saftig, reife Weichsel-Kirschfrucht, feine Tannine, finessenreich und trinkfreudig strukturiert, Grand Reserve Rosalia steht für die erlesenste Stufe der Qualitätskategorien des Codex Rosalia.</i>		
Stiegelmar Qualitätswein/Barrique	0,75l	€ 48,00
<i>Zweigelt x Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon; 14% vol., trocken (1,1 g/l), 5,0‰; dunkles Purpurrot mit hellem Rand; In der Nase zart vegetal mit einer klaren, kühlen Herzkirsch-Himbeerfrucht sowie einem Hauch von Vanille; Der Gaumen setzt die Frucht fort ergänzt durch dezente Lakritznoten, fruchtig, strukturiert, mit einer stringenten Säurestruktur und dezenten Röstkomponenten im Abgang.</i>		
Ungerberg Qualitätswein/Barrique	0,75l	€ 88,00
<i>14% vol., trocken (1,1 g/l), 4,0‰; dunkles Rubinrot mit violetter Rand; In der Nase mineralisch vielschichtige, komplexe, dunkle Waldbeeren-Kirschfrucht mit Amarenaklängen; Der Gaumen vielschichtig fruchtig, kompakt strukturiert, mit einer blättrigen, strengen Tannintextur und langem Abgang.</i>		
Rosé Qualitätswein	0,75l	€ 29,00
<i>Zweigelt x Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon; 12,50%, trocken (4,5 g/l), 5,7‰; leuchtend helles Bronze-Rot; intensive Stachelbeer-, Johannisbeernase; Der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Waldbeerenaroma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, feiner Säure und Frische.</i>		