

Herzlich Willkommen im



Unserem Motto „Genussvoll Erleben“ getreu, ist es unser Bestreben, Sie mit frischen Produkten, liebevoll und mit Handarbeit zubereitet, zu verwöhnen. Wir legen großen Wert darauf, unsere Lieferanten und ihre Produkte persönlich zu kennen und beziehen unsere Lebensmittel vorrangig von einheimischen Bauern und Produzenten. Verbringen Sie schöne und erholsame Stunden in unserem Restaurant und genießen Sie die Zeit bei uns.

**Küchenöffnungszeiten Restaurant „Hofkuchl“
Montag – Sonntag sowie an Feiertagen von 11:30 bis 20:00**

Schönen Aufenthalt & guten Appetit

Familie Loidolt und das Team des Semriacherhofs

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren geschulten Servicemitarbeitern.



Die Küchenchefin empfiehlt

Tomatenconsommé mit gebackenem Mozzarella	5,10
„Hofkuchl-Pfandl“ <i>Schweinsmedaillons mit hausgemachten Krokette in Pfefferrahmsauce und Gemüse</i>	17,90
Gefüllte gebratene Hühnerbrust mit hausgemachten Gnocchi und Marktgemüse	16,40
Gebackene Leber mit Petersilienerdäpfel	12,80
Veganes Linsencurry mit bunten Karotten und Reis	12,50
<i>wahlweise auch mit gebratenen Garnelen</i>	19,50
Schokobrownie mit Vanilleeis und Schlagobers	6,60

Vorspeisen

Unser hausgemachtes Rindscarpaccio
gefüllt mit frischen Gartenkräutern **12,90**

Veganes Gemüsetartare mit Weißbrot **11,50**

Suppen

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten **4,60**
- Kaspressknödel **4,90**
- Fleischstrudel **4,90**
- Semmelstrudel **4,90**

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet mit Knoblauchbutter
und Petersilienerdäpfel **16,90**

Zucchini-Erdäpfelpuffer auf Sauerrahmdip
mit Marktgemüse **12,50**

Gnocchi mit Tomatenragout
und Burrata **14,90**

Spinatknödel mit brauner Butter,
Parmesan und Gemüse **12,50**

Salate

Grüner Salat **4,20**

Gemischter Salat **4,80**

Erdäpfelsalat nach Omas Rezept **4,20**

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel	13,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	15,90
Grillteller mit Pommes frites und Grillgemüse	14,50
Pariserschnitzel mit Reis	12,90
Rosa gebratene Beiried auf Rucola, mit Parmesan und Erdäpfelwürfel	19,90
Backhendlsalat	11,90

Für unsere Kleinen

„Winnetou“

Wiener Schnitzel mit Pommes **8,50**

„Igelschmaus“

Frankfurter Würstchen mit Pommes **7,80**

Gerne bereiten wir jedes Gericht auf der Karte auch als kleine Portion zu.

Desserts

Frische Palatschinken mit hausgemachter
Marillenmarmelade *pro Stück* **3,10**

Crème brûlée mit Karamelltarte **7,60**

Selbstgezogener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers **6,90**

Bananensplit **7,80**

Eiskaffee **6,80**

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Säfte

(Kamille+Limette, Lavendel, Hibiskus, Eistee+Zitrone)

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Limonaden

*(Coca Cola, Coke Light, Fanta,
Sprite, Almdudler, Himbeer)*

0,33 l 3,30

Fruchtsäfte vom Pendl

(Marille, Johannisbeer, Birne, ACE)

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Apfelsaft

1/4 l 2,50

1/2 l 3,90

Winzer-Traubensaft

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Mineralwasser

0,3 l 2,70

Tonic Water, Bitter Lemon

0,2 l 2,90

Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,40
Reininghaus Pils	0,3 l	3,70
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	4,60
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	3,90
Radler	0,5 l	4,40
Radler	0,3 l	3,70

Flaschenbiere

Camba „Jager Weiße“ Weizen	0,5 l	4,60
Puntigamer	0,5 l	4,10
Gösser Stiftsbräu Dunkel	0,5 l	4,40
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	4,40
Bier-Weinhybrid		
<i>noom-Brauerei x rebenskunst x Thirsty Heart</i>	0,375 l	14

Wein

Weißer Spritzer 2,70

Roter Spritzer 2,70

Das gesamte Weinangebot finden Sie auf unserer Weinkarte !

Heißgetränke

Espresso 2,80

Doppelter Espresso 3,90

Verlängerter 3,20

Cappuccino 3,60

Latte Macchiato 4,10

Sonnentor-Bio-Kakao 2,90

Kanne Bio-Tee von Sonnentor 2,90