Herzlich Willkommen im

GENUSSVOLL ERLEBEN

Semriacher Hof

GENUSS VOLLER LEBEN

Unserem Motto „Genussvoll Erleben“ getreu, ist es unser Bestreben, Sie mit frischen, hausgemachten Speisen, liebevoll und in 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

Sandra und Sylvia Loidolt, Markus Scheucher 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

Tomatencremesuppe mit gebackener Frischkäsepraline	**5,90**
„Hofkuchl-Pfandl“ *Schweinsmedaillons mit hausgemachten Kroketten in Pfefferrahmsauce und Gemüse*	**19,20**
Gekochter Kalbstafelspitz, Spinat-Erdäpfel-Taler, Kohlrabigemüse und Kren	**28,90**
Geröstete Schweinsleber mit Petersilienerdäpfel	**14,30**
Selbstgezogener Topfen-Heidelbeerstrudel	**4,90**
Schokobrownie mit Vanilleeis und Schlagobers	**7,50**

Semriacher Hof

Vorspeisen

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln in brauner Butter und Parmesan	**13,90**
Handgeschnittenes Beef Tartare mit Trüffelmayonnaise, Senfkaviar und hausgemachtem Weißbrot	**18,90**
Dünn geschnittener Kalbstafelspitz (Vitello-Tonnato-Art) mit Thunfischcreme und hausgemachtem Weißbrot	**18,90**

Suppen

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten	**4,80**
- Kaspressknödel	**4,90**
- Fleischstrudel	**5,10**
- Semmelstrudel	**5,30**

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel	**18,90**
Zucchini-Erdäpfelpuffer auf Sauerrahmdip mit Marktgemüse	**14,30**
Veganes Linsencurry mit bunten Karotten und Reis	**14,30**
auch mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	**22,90**
Spinat-Schafkäse-Strudel mit Tomatenpesto und Kreuzkümmelcreme	**16,20**
Kärntner Kasnudeln in brauner Butter und Parmesan	**17,20**

Salate

Grüner Salat	**4,60**
Gemischter Salat	**5,30**
Erdäpfelsalat nach Omas Rezept	**4,60**

Semriacher Hof

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	**14,50**
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	**16,50**
Grillteller vom Schwein und Huhn mit Pommes frites, Grillgemüse und Ragout	**16,90**
Gefüllte Hühnerbrust mit hausgemachten Gnocchi und Marktgemüse	**18,90**
Rosa gebratene Beiried (*Entrecôte*) mit Zwiebelsafterl und Serviettenschnitte	**27,50**
Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat	**13,90**
Der steirische Klassiker auf Vorbestellung 1/2 Backhenderl	**14,00**

Semriacher Hof

Für unsere Kleinen

„Winnetou“
Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup **9,50**

„Igelschmaus“
Frankfurter mit Pommes und Ketchup **8,90**

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 Karamellkuchen und Vanilleeis **7,90**

Selbstgezogener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers **7,90**

Bananensplit **8,60**

Eiskaffee **6,90**
Affogato **4,50**

Semriacher Hof

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte BIO-Säfte	1/4 l	3,10
(Kamille+Limette, Holunder,	1/2 l	4,30
Lavendel, Hibiskus)		
Limonaden	0,33 l	3,50
(Coca Cola, Coke Light, Fanta, Sprite, Almdudler, Himbeer)		
	gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	
Fruchtsäfte vom Pendl		
(Marille, Johanisbeer, Birne, ACE)	1/4 l	2,90
	1/2 l	4,10
Naturtrüber Apfelsaft vom Pendl	1/4 l	2,70
	1/2 l	3,90
Winzer-Traubensaft	1/4 l	2,90
	1/2 l	4,10
Mineralwasser von Steirerquell	0,3 l	2,80
	0,75 l	4,40
Soda	1/4 l	1,80
	1/2 l	2,70

Alle Getränke mit frischer Zitrone + 0,50

Semriacher Hof

Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,60
Reininghaus Pils	0,3 l	3,80
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	4,80
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	4,00
Radler	0,5 l	4,60
Radler	0,3 l	3,80

Flaschenbiere

Weihenstephaner Hefe-Weizen	0,5 l	4,70
Puntigamer	0,5 l	4,20
Gösser Stiftsbräu Dunkel	0,5 l	4,40
Weihenstephaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,70
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	4,70

Bier-Weinhybrid

noom-Brauerei x rebenskunst x Thirsty Heart	0,375 l	14

Wein

Das gesamte Weinangebot finden Sie in unsere großen und gut sortierten Weinkarte! Diese ist wie eine Einladung zu einer genussvollen Reise in die schönsten Weinbaugebiete. Hinter jeder Auswahl steht die Leidenschaft und das Handwerk der Winzer und ist von uns mit Bedacht gewählt worden. Lassen Sie sich gerne von uns beraten und wir finden den für Sie perfekten Wein, der nicht nur Ihren Geschmack trifft, sondern auch den Moment veredelt. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle unsere Weine mit dem ***Coravin-System*** *auch glasweise zu genießen.*

Weißer Spritzer	2,90
Roter Spritzer	2,90

Heißgetränke

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Verlängerter	3,40
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,40
Sonnentor-Bio-Kakao	3,40
Kanne Bio-Tee von Sonnentor	3,40