

M  
I  
T  
T  
A  
G  
S  
M  
E  
N  
Ü

## Menü I

Tirolerknödelsuppe

Grillteller mit Pommes

Marillenpalatschinke

## Menü II (vegetarisch)

Tomatencremesuppe

Polenta mit Mozzarella und Tomaten gratiniert

Marillenpalatschinke

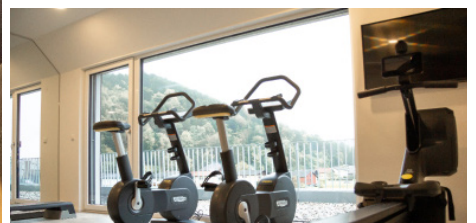
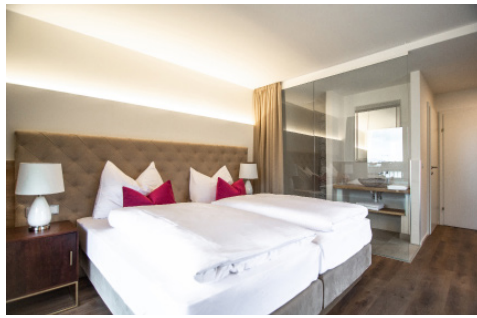
ohne Dessert	€ 9,80
mit Dessert	€ 11,30
Beilagenänderung	€ 1,00

# Weiß

GASTHOF HOTEL  
★★★ ★★★★★

selbstgemacht | regional | gemütlich

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit  
Familie Weiß & das Weiß Team



# A P E R I T I F

## Aperitif

Trumer Pils 0,3	€ 3,50
Aperol Spritzer	€ 4,60
Hugo	€ 4,60
Campari Orange	€ 3,80
Campari Soda	€ 3,20
Sekt	€ 3,50

Holler | Orange | Aperol

## Säfte hausgemacht

Leitung 0,5l	€ 3,00
Soda 0,5l	€ 3,30

Hollerblüten	Hollerbeeren
Cassis	Lavendel
Schwarzbeer	Zitrone

## Philosophie

Es ist uns wichtig, so regionale, frische und selbstgemachte Produkte wie nur möglich anzubieten. Bei uns ist beinahe alles hausgemacht. Von den Wan-Tan Tascherln über das Curry bis hin zu den Desserts. Auch banale Dinge wie die Schokosauce oder der Fruchtsalat. Das klingt selbstverständlich, ist es aber leider nicht immer. Außerdem ist es unser Ziel, auf die Bedürfnisse eines jeden Gastes einzugehen. Da Feedback ein Geschenk ist, freuen wir uns über jede ehrliche und sachliche Kritik. Umso mehr natürlich über Lob. ;)

Vielen Dank und alles Gute  
Familie Weiß und das Weiß Team

## Suppen

**Rindssuppe** € 3,90  
Frittaten | Fleischstrudel | Leberknödel

**Süßkartoffel-Kokos-Suppe** € 4,90

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl** € 4,90

## Vorspeisen

**Kaltes Roastbeef** € 11,00  
sautierte Eierschwammerl | Trüffelmayonnaise

**Vitello tonnato** € 9,90  
Kapern

**Crostini** € 5,90  
Prosciutto | Mozzarella | Tomaten

**Carpaccio** € 11,00  
Rucola | Parmesan

## Salate

- Gebackene Hühnerbrust** € 11,40  
Blattsalat | Erdäpfelsalat | Kernöl
- Brotsalat mit Prosciutto und Ciabatta** € 10,90  
Balsamicodressing
- Blattsalat mit Feigen im Speckmantel** € 11,40  
Schaffrischkäse | Hollerdressing

## Vegetarisch

- Tomatenrisotto** € 12,90  
Kapern | Oliven
- Bowl (vegan)** € 12,90  
Reis | Saisongemüse | Falafel | Teriyaki-Dressing
- Hausgemachte Gnocchi** € 12,90  
mit Spinat und Bergkäse gratiniert
- Gemüsecurry mit Basmatireis** € 12,90

## Fisch

- Lachsforellenfilet** € 19,90  
auf getrüffelten Wirsingnudeln

## Geflügel & Schwein

<b>Wiener Schnitzel (Schwein   Pute)</b> Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren	€ 12,90
<b>Cordon Bleu von der Pute</b> Reis   Gemüse   Preiselbeeren	€ 15,90
<b>gebratene Hühnerbrust</b> Prosciutto und Mozzarella gefüllt, auf Tomatenrisotto, Oliven, Kapern	€ 15,90
<b>Bowl   Reis   Saisongemüse</b> blue Cheese Dressing   scharfes Huhn	€ 12,90
<b>Gebratene Jung-Ente</b> Knödel   Speckkrautsalat	€ 16,90
<b>Knödelteller</b> mit Sauerkraut hausgemachte Grammeln-   Speck-   Bratknödel	€ 12,90

## Rind & Wild

<b>Gekochter Tafelspitz</b> Semmelkren   geröstete Erdäpfel	€ 13,80
<b>Rindsgulasch</b> Semmelknödel	€ 10,90
<b>Rehfilet im Rucola-Speckmantel</b> Steinpilzrisotto   Madiera-Saft 1l	€ 28,90
<b>Ragout vom heimischen Reh</b> Knödel   Blaukraut   Preiselbeeren	€ 16,90

# D E S S E R T

## Dessert

<b>Cognacparfait</b> Schlagobers   Schokosauce	€ 7,90
<b>Schokoladenmousse</b> Fruchtsalat	€ 7,90
<b>Crème Brûlée</b> Rumtopf   Mango-Sorbet	€ 7,80
<b>Eispalatschinke mit Schokosauce</b> Mandeln, Schlagobers	€ 7,90
<b>Topfenknödel nach Hausrezept</b> Butterbrösel   Zwetschkenröster	€ 7,80
<b>2erlei Nuss-Nougat</b> Knödel   Parfait   Cassissorbet	€ 9,90
<b>Original Weiß Roulade</b>	€ 3,10





## offene Weine

<b>Hauswein (Weiß und Rot)</b>	€ 2,90
Grüner Veltliner, Tögl, Herrnbaumgarten Zweigelt, Gsellmann, Gols	
<b>Grüner Veltliner DAC</b>	€ 3,90
Tögl, Herrnbaumgarten	
<b>Welschriesling</b>	€ 3,90
Wohlmuth, Südsteiermark	
<b>Zweigelt Heideboden</b>	€ 3,90
Gsellmann, Gols	
<b>Blaifränkisch vom Kalk</b>	€ 3,90
Altenburger, Jois	

## Rosé und Rotweine

xxx	€ 16,90
yyy	
xxx	€ 15,90
yyy	

## Weißweine

xxx	€ 16,90
yyy	
xxx	€ 15,90