

# Gasthaus Marienhof

## Speisekarte

---

Wir kochen Montag bis Donnerstag von 11:00-16:00 Uhr! Freitag von 16:30 bis 20:30 Uhr.

### Vorspeisen

---

<b>TAFELSPITZSÜLZCHEN</b>	€ 10.90
Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen   Kernölvinaigrette   Vogerlsalat	
<b>DIE CREMIGE</b>	€ 6.00
Erdäpfel-Pilz Suppe   Speckkrusteln	
<b>Rindssuppe mit Kräuterfrittaten</b>	€ 4.90
<b>Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel</b>	€ 5.50

### HAUPTSPEISEN

---

<b>WIENER SCHNITZEL von der Schweinskarreerose</b>	€ 14.10
im Butterschmalz gebacken mit Gurtner Bio Erdäpfeln und Preiselbeeren oder Pommes frites und Ketchup	
<b>WIENER SCHNITZEL von der Bio-Pute</b>	€ 16.10
im Butterschmalz gebacken mit Gurtner Bio Erdäpfeln und Preiselbeeren oder Pommes frites und Ketchup	
<b>MARIENHOF PFANDL</b>	€ 21.90
gegrillte Schweinemedailles   Spätzle   Paprikarahmsauce   Speck	
<b>SALAT &amp; HUHN</b>	€ 16.50
bunter Blattsalat   gegrillte Hühnerbrust   Schnittlauchdip	
<b>SCHULTERSCHERZL</b>	€ 16.90
gekochtes Rindsschulterschertzl   Röstkartoffeln   Semmelkren   Gemüse	
<b>SAIBLINGSFILET</b>	€ 21.90
Gebraten   Grillgemüse   Knoblauchbaguette   Kräuterbutter	
<b>VEGGIE PFANDL</b>	€ 14.90
Schupfnudeln   Schwammerl   Gemüse   Zwiebel   Rahm	

## NACHSPEISEN

---

<b>SOMLOER NOCKERL</b>	€ 9.90
dunkler und heller Biskuit   Vanillecreme   Rum   Schokoladensauce   Zwetschke	
<b>ERFRISCHUNG</b>	€ 5.90
Brombeeren   Mascarpone   Biskuit	
<b>CREME BRULEÉ</b>	€ 5.90
Vanille Creme bruleé   frische Früchte	
<b>APFELSTRUDEL</b>	€ 4.70
mit Vanilleeis und Schlagobers € 6,90	
<b>BAUERNKRAPFEN</b>	€ 4.50
mit hausgemachter Marillenmarmelade	

## ZUR JAUSE

---

<b>ESSIGWURST oder SCHWEINSHAXENSULZ</b>	€ 7.90
in Essig und Öl   roter Zwiebel   1 Scheibe Hausbrot	
<b>BRADLFLEISCHBROT</b>	€ 8.50
gebratener Schopf und Bauch   Senf   Kren	