



HOFTAFERNE

Wirtshaus • Restaurant • Biergarten

Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Corona-Virus gerecht. Um die Verhaltensregeln einzuhalten, bitten wir Sie uns dabei zu unterstützen.

Mittwochs – Chefs Menü

ab September verwöhnt Sie Klaus Eglseder mit wöchentlich wechselndem Überraschungsmenü. Unser á la carte Angebot bieten wir weiterhin von Donnerstag – Sonntag an.

Feines To go

mit Ausnahme der Desserts können Sie alle Speisen verzehrfertig zur Mitnahme bestellen. Hierfür gewähren wir einen Rabatt von 15% auf die regulären Preise.

Tischrechnung

pro Tischreservierung erstellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung. Die Rechnungsaufteilung auf individuelle Personen ist nicht möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis



Mindestabstand
1,5 m wahren



Registrierungspflicht
beachten



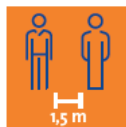
Händehygiene einhalten



Nies- und
Hustenetikette wahren



Kontaktbeschränkungen
beachten



Abstände auch auf
Wegen und im Toiletten-
bereich einhalten



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Nach Möglichkeit
mit EC Karte zahlen



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten



Mund-Nasen-Bedeckung
tragen, außer am Tisch

Speisekarte digital



W-LAN PW: klaus888

Aperitif

Hahn, Pinot Noir Rosé Brut 0,1 l	8,00 €
Breyer Muskateller Secco 0,1 l	5,50 €
Schilerol 0,25 l	5,50 €
Sommertraum (alkoholfrei) 0,25 l	4,50 €

Weinempfehlung

Weißwein		0,1 l	0,75 l
2018	Riesling, Familie Hahn, Niederösterreich	3,80 €	25,00 €
2019	Grüner Veltliner „Gärtling“, Weingut Nigl	4,50 €	29,00 €
2019	Gemischter Satz, Ewald Zweytick, Südsteiermark	5,50 €	39,00 €
2019	Lugana Limne, Tenuta Rovaglia, Italien	5,30 €	36,00 €
2019	Puerilis, Weingut Holzapfel	4,00 €	27,00 €
2019	Pink Zweigelt Rosé, Zehenthof, Weingut Holzapfel	4,30 €	28,00 €
Rotwein		0,1 l	0,75 l
2017	Blauburger, Familie Hahn, Niederösterreich	3,80 €	25,00 €
2019	St. Laurent Selection, Scheiblhofer	4,30 €	28,00 €
2018	Lagrein, Weingut Nals Magreid, Südtirol	5,40 €	37,00 €
2018	Primitivo di Manduria, Terre di Campo Sasso, Italien	4,50 €	29,00 €
2015	Zweigelt, Neusiedlersee, Weingut Haider	4,50 €	29,00 €

Eglseder´s Gaumenfreuden

2017 Chardonnay Muschelkalk

Weingut Breyer, Baden
elegant und vollmundig, ausgebaut im großen Holzfass
0,75 l 36,00 €

2019 Grüner Veltliner, Rotes Tor, Smaragd

Franz Hirtzberger
mittleres grüngelb, in der Nase feine tabakige Würze, zart nach Honigmelonen
und Birnenfrucht, zarte Kräuterwürze, reifer Apfel
0,75 l 79,00 €

2015 Pinot Noir Exklusiv

Familie Hahn
fruchtige Beerenaromatik mit elegante Balance und Struktur;
24 Monate im Holzfass ausgebaut
0,75 l 88,00 €

Menü

*Burrata / zweierlei Tomaten
Passionsfrucht / Pesto / Pinienkerne*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
Portweinglace / Pfifferlinge / getrüffeltes Kartoffelpüree*

*Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse
Sauerkirsch-Ragout / Vanille-Rahm-Eis*

3-Gang Menü 48,00 €

Vegetarisch

Artischocke / Verjus / Ziegenkäse / Leinöl / Majoran

*Feine Bandnudeln mit Steinpilzen
Rucola / Parmesan*

*Verschiedene Sorbets
Fruchtmark / Schokoladen-Crumble*

3-Gang Menü
29,00 €

Vorspeise

<i>Kürbis-Curryschaumsuppe</i> / Kokos / Falafel (Vegan)	6,50 €
<i>Burrata</i> / zweierlei Tomaten / Passionsfrucht / Pesto / Pinienkerne	13,50 €
<i>Geflämmtes Rinder Carpaccio</i> Sojasauce / Shiitake Pilze / eingelegter Ingwer / Rettich	13,50 €
<i>Artischocke</i> / Verjus / Ziegenkäse / Leinöl / Majoran	10,50 €
<i>Innviertler Salat</i> / Speck / Croutons / Kernöl	5,00 €

Hauptspeisen

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> bunter Kartoffelsalat / Preiselbeeren	22,00 €
<i>Geschmortes Kalbsbackerl in Rotweinsauce</i> zweierlei Bohnen / Serviettenknödel	21,50 €
<i>Fleischpflanzerl</i> Pfifferlinge / sautierte Bohnen / Kartoffel-Sahnepüree	18,00 €
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</i> Kirschsauce / Kartoffel Gnocchi / lauwarmer Blaukrautsalat	28,00 €
<i>Maishendlbrust mit Zitrone und Salbei gebraten</i> Pfifferlings Risotto / Portweinglace	19,50 €
<i>Gebratenes Saiblingsfilet</i> Spaghetti / Meeresfrüchte / Hummersauce	24,00 €
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet</i> Portweinglace / Pfifferlinge / getrüffeltes Kartoffelpüree	29,00 €
<i>Kaspressknödel</i> / bunter Blattsalat / eingelegtes Gemüse	10,50 €
<i>Feine Bandnudeln mit Steinpilzen</i> Rucola / Parmesan	16,00 €

Dessert

<i>Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse</i> Sauerkirsch-Ragout / Vanille-Rahmeis	12,50 €
<i>Kürbis-Ingwer Creme-Brülee</i> eingelegter Kürbis / Kürbiskerne / Marillen-Passionsfruchtsorbet	12,50 €
<i>Verschiedene Sorbets</i> / Fruchtmark / Schokoladen-Crumble	9,00 €
<i>Kaiserschmarrn</i> / Rosinen / Mandeln / Zwetschgen Röster	10,50 €
<i>Espresso mit 2 cl Grappa Chardonnay di Nonino oder</i> 2 cl ausgewählter Liebl Obstbrand	8,90 € 6,50 €