Frühlingszeit im Stefanihof

11:30 bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 20:30 Uhr

Schaumsuppe vom Marchfeld Spargel mit Croutons und Einlage 6.90

Bärlauchknöderl mit sautiertem Spargelgemüse 16.50
Parmesan, Fenchelschaum, Gartenkräuter, Blattsalat

Sous Vide gegartes Pulled Pork im Körnerweckerl 17.90
Vom Faistenauer BIO Strohschwein, Frohnwieser Tiefbrunnau
Süßkartoffel Fries, knuspriger Rucola, Wasabi Sauerrahm Dip

Gegrilltes Filet vom Fuschlsee Saibling - aus der Fuschler Schlossfischerei 24.90
Hausgemachte Pasta, grüner und weißer Spargel, Schmortomate, Pinienkerne, Fenchelschaum

Medium gebratenes Rib Eye Steak (250 g) 28.90
Vom BIO Jungrind, Wesenauerhof Fuschl am See
Hausgemachte Kroketten, gebratener Spargel, Pfefferrahmsauce, Bärlauch Butter

Schoko-Nougat Knödel im Topfenteig (2 Stk.), mit Butterbrösel 8.90
Fruchtiges Rhabarber Kompott, Himbeersorbet

Wir empfehlen!

Muscaris "PiWi Klassik - unbehandelt" 2021, Weingut Strauss, STMK 1/8 lt. 4.40
Fruchtig, lieblich und säurebetont, passend zu Spargel und Fisch

„Schopperhof" vom Weingut Strauss, Gamlitz, STMK 1/8 lt. 3.70
Halbtrockener Weißwein, passend zu Fisch und unseren Wirtshausgerichten G'spritzt 4.20

Jeden Sonntag!

Ofenfrischer Schweinsbraten 14.90
Knuspriger Bauch und Saftiger Schopf mit Semmelknödel und Krautsalat