

Adventzeit im Stefanihof

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

„Fuschler Fischsuppe“ mit Kokos und Curry 8.90
Knuspriges Räucherfisch Tascherl, Kerbel und Wurzelgemüse

Hausgemachte karamellierte Wild-Leber Pastete 9.90
Butter-Brioche, Feldsalat, eingelegte Pilze, Zirbenglace

„Fish de Jour“ - Knusprig gebratenes Fischfilet vom Fuschlsee (*Saibling, Lachsforelle*) 26.90
Parmesanrisotto, Rosengemüse, Schmortomate, Pinienkerne, Fenchelschaum

Gulasch vom Faistenauer BIO Strohschwein nach „Szegediner Art“ 18.90
Gebratene Schupfnudeln, Creme Fraiche, Blattsalat

Hausgemachte Schupfnudeln mit Kürbisragout und Räucherspeck 17.90
Sautierter Kürbis, marinierter Rucola, Schmortomate, Reggiano

Rahmbeuscherl vom Salzburger BIO Milchkalb (Lüngerl) mit Obers verfeinert 13.90
Semmelknödel, Gemüse Julienne, frische Kräuter

Topfenknödel in Spekulatius-Butterbrösel 9.50
Fruchtragout, Orangensorbet, Schlagobers

Wir empfehlen!

Cuvée 50.50 vom Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, BGLD 1/8 lt. € 6.20
Merlot und Blaufränkisch 0.7 lt. € 36.50
Bukett von reifen Kirschen, Brombeeren und orientalischen Gewürzen

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

Jeden Sonntag!

Ofenfrischer Schweinsbraten 15.90
Knuspriger Bauch und Saftiger Schopf mit Semmelknödel und Krautsalat