

*Herzlich Willkommen bei Philipp & Alexandra im Stefanihof!*

---

## *Unsere Empfehlungen*

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

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Spargelcremesuppe</b> mit Einlage und Knusperstangerl   | 6.90         |
| <b>Bärlauchknöderl</b> mit sautiertem Spargelgemüse<br>Parmesan, Fenchelschaum, Kirschtomaten, Gartenkräuter   | 15.90        |
| <b>Zweierlei vom zart gekochten BIO Beef</b> , Tafelspitz und weißes Scherzerl<br>Serviirt mit Bouillon, Kren und Wurzelwerk, Erdäpfel Rösti, Cremespinat                              | 18.50        |
| <b>Kurz gebratene Steakstreifen vom BIO Beef „a la Stroganoff“</b> mit Obers verfeinert<br>Kräuterspätzle, Blumenkohl „Polonaise“<br>Stroganoff Jus mit Champignons, Speck und Gurkerl | 20.90        |
| <b>„Cuveé vom Fuschlsee“</b><br>Gegrilltes Filet von Saibling und Lachsforelle<br>Bärlauch Risotto, gebratener Marchfeld Spargel, Pinienkerne, Schmortomaten                           | 23.50        |
| <b>Passionsfrucht - Cappuccino Tarte mit weißer Schokolade</b><br>Himbeersorbet, Schoko Crumble, Milch Espuma  | 7.90         |
| <b>Wir empfehlen!</b>  |              |
| <b>Grüner Veltliner Kamptal Reserve „Alte Rebe“ 2019</b> , Weingut Sax, NÖ<br>Intensiver, abgerundeter Wein, passend zu unserer Hausmannskost  | 1/8 lt. 5.20 |
| <b>Jeden Sonntag!</b>  |              |
| <b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b><br>Knuspriger Bauch und Saftiger Schopf mit Semmelknödel und Krautsalat   | 14.50        |
| <i>Gedeck, pro Person (extra Teller)</i>   | 1.90         |