

# STREBERSDORFERHOF



**Liebe Gäste, herzlich Willkommen im Strebersdorferhof**

**Lassen Sie sich von unseren frischen, hausgemachten Gerichten verwöhnen und genießen Sie die Klassiker der Wiener Küche, ein bisschen was modernes und Innereien. Kommen Ihnen unsere bunt gemischten Tapas spanisch vor? Dann kosten Sie die originellen, kleinen Köstlichkeiten, spanisch inspiriert und österreichisch umgesetzt.**

**KINDERGERECHTE LIEBLINGSSPEISEN FINDEN SIE AUF UNSERER EIGENEN KINDERKARTE**

**Kräuterkistl...** Kräuter besitzen viele positive Eigenschaften für den Körper und noch dazu schmecken sie hervorragend und verfeinern unsere Speisen. Alle verwendeten Kräuter stammen aus unserem eigenen Kräutergarten gleich hinter dem Haus. Gerne dürfen Sie einen Rundgang machen.

**Wir haben keine Mühen gescheut um für Sie viele unserer Produkte von regionalen Produzenten aus der **Genussregion Österreich** und anderen AMA Zertifizierten Lieferanten zu beziehen und verkochen zu können. So kennen Sie die Herkunft der Inhaltsstoffe, wir verringern Transportwege und erhalten eine Qualitätssteigerung. Frisch auf den Tisch schmeckts am besten. Deshalb wurden wir mit dem AMA-Gastrisiegel ausgezeichnet und sind unter anderem auch Genusswirt von Wien 2014/15.**

*Hier ein kleiner Auszug – genauere Angaben finden Sie bei der Rezeption*

*Eier...fast nur aus österreichischer Freilandhaltung, ansonst Bodenhaltung u.a vom Werkovits Frischeier aus Draßmarkt*

*Schwein...garantiert waschecht aus Österreich u.a. von Klaus Hof, Dachsberger*

*Huhn...größtenteils von Wech Geflügel, St. Andrä in Kärnten – AMA Zertifiziert*

*Wild (Reh, Wildschwein, Damwild)...Gerhard Weißmayer, Obernalb*

*Milch und Milchprodukte...aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel*

*Erdäpfel...Kartoffelladen Hellmer, Auersthal – GRÜ Weinviertler Erdäpfel*

*Gemüse, Äpfel...aus heimischer Landwirtschaft und LGV Frischgemüse, Wien*

*Karpfen...Forstamt Ottenstein, mit Bio-Zertifikat – GRÜ Waldviertler Karpfen*

*Kürbiskernöl aus Genussregion Steirisches Kürbiskernöl ggA*

*Gebäck aus der Genussregion Weinviertler Getreide – Bäckerei Blei*

*Kürbis aus der Genussregion Retzerland Kürbis – Thayaland Bauernhof*

*Genussregion Steirischer Kren ggA*

*Blutwurst, ua*

*GR Weinviertler Schwein – Fleischerei Dormayer*



Vegetarische Gerichte



....Gericht mit Genussregionsprodukt

**Beachten Sie außerdem unsere Tageskarte**

## **Tapas österreichisch-spanisch - unsere Gabelbissen**

....kleine Gerichte für Zwischendurch oder für alle die gern mehr probieren... oder auch als Vorspeise

Steirischer Käferbohnenalat mit Kernöl und Schafskäse 3,90



Ein hausgemachtes Blunzn-Erdäpfeltascherl von Fleischer Dormayers WeltmeisterBlunzn auf roter Rübe und steirer Kren € 3,40



Polentamedaillons überbacken mit Tomate, Chorizo, Brie und hausgemachtem Kirschenchutney 3,70



Spanisches Allerlei – hausgemachte 2erlei Empanadas, Krokette auf „spanisch“ (ganz ohne Erdäpfel, lassen Sie sich überraschen) dazu Aioli 4,20

„Wie früher“ Rinder-Markknochen mit Knofel-Schwarzbrot 3,60



1 gebackenes Fleischlaberl auf Erdäpfelsalat € 3,30

„Fish and Chips“ Zanderstreifen gebacken mit Pommes frites und Sauce Tartar € 4,30



# STREBERSDORFERHOF

ESSEN SCHLAFEN LEBEN

## Zum Anfangen.....Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Gemüsestreifen + wahlweise Kräuterfrittaten, Grießnockerl oder Leberknödel - alles hausgemacht! € 3,40

Cremesuppe laut Tagesangebot

\*\*\*

## Knackig und frisch vom Wiener Gärtner



Variation von Blattsalaten mit hausgemachten Falafel-Kichererbsenbällchen, verfeinert mit Walnuskernen und Orangen und vollendet mit unserer Senf-Kräuter-Hausdressing € 8,90



Backhenderlsalat – Hähnbruststreifen (AMA) in der Kürbiskernpanier auf Erdäpfel-Vogersalat mit Kürbiskernöl € 9,90



1 Stk Gebäck von der Bäckerei Blei aus Retz, 100% Weinviertler Getreide und mit Natursole € 1,20



## Beisiklassiker... und andere Hauptspeisen

Haus schnitzel – Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Landschinken, Käse, Pfefferoni und Zwiebel, in Kräuterbröseln gebacken, dazu Pommes frites € 11,90

Rindersaftgulasch vom Wadschunken mit Knödel € 9,20

Wienerschnitzel vom Schwein mit 1 Beilage nach Wahl € 9,20

**Jeden Tag gibt es bei uns eine Innerei.... (zB. Hirn, Leber, Beuschl, Bruckfleisch, Nierndl, Herz) laut Tageskarte**

½ Backhendl vom Kärntner Bauern (mit AMA-Garantie) mit Erdäpfel-Vogersalat € 12,20  
(Wartezeit ca 20Minuten)

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln, Backzwiebel und Gurkerl 14,90



Sacherwürstel mit Senf und frisch gerissenem Steirer Kren, 1 Gebäck € 5,20



Saftige gebackene Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree und Backzwiebel € 8,20

....dazu empfehlen wir Blattsalat, Krautsalat oder unseren Gurkensalat + € 3,50



Wrap- Weizentortilla, gefüllt mit gebratenen Streifen von der mageren Schweinskarreerose, Käse, Tomaten, Paprika und Zwiebel, serviert mit Nachos und Knoblauchdip € 9,20



Überbackener Kürbiswrap – Weizentortilla, gefüllt mit Käferbohnen, Hokkaidokürbis, Reis und Schafskäse, Rucola. mit Käse und Kürbiskernen überbacken. serviert mit Crackern und Dip € 8,90



Strebersdorferhof-Burger: **200g** saftiger Rindfleischburger vom Almochsen, mit Räucherspeck, würzigen Käse, Zwiebel, Salat und frischen Tomaten....serviert mit Pommes frites und Ketchup € 10,90



Ofenerdäpfel mediterran – gefüllt mit Blattspinat, Oliven, getrockneten Tomaten, Oregano, Schafskäse, serviert mit großem Salatbouquet und spanischer Aioli € 7,90  
.....mit gebratenen Hühnerbruststreifen oder Rindfleischstreifen +3,90



**....Wir haben immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche....sprechen Sie einfach mit uns....einige Gerichte lassen sich zB wunderbar in Vegane Köstlichkeiten verändern....wenn man zB den Käse weglässt**

## Es muss nicht immer Fleisch sein



Hausgemachte Erdäpfelpuffer (ohne Ei) frisch in der Pfanne gebraten, überbacken mit Paradeisern, Mozzarella und Gartenkräuterpesto, obendrauf knackiger Ruccola € 7,30 (15 Minuten Wartezeit)



**Kässpätzle** mit Vorarlberger Bergkäse und Bierkäse, Backzwiebel, dazu einen knackigen Blattsalat € 8,20

...auf Wunsch mit geräuchertem Bauernspeck +1,00



Krautfleckerl mit herrlich karamellisiertem Kraut und Gewürzgurke € 7,20 ...auf Wunsch pikant **mit spanischer Chorizo** +1,00

Waldviertler Bio Karpfenfilet (99% grätenfrei) gebacken in Waldviertler Mohn mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 15,50



Zanderfilet knusprig gebraten auf Pestonudeln mit Kräuterbutter und Schmorparadeisern € 14,40

**Zum Abschluss....** für alle die noch Platz haben oder Platz gelassen haben.

2 Palatschinken frisch aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,40

Saftiger warmer Waldviertler Mohnkuchen mit Eierlikör und Früchten der Saison € 5,20



Hausgemachter Topfenstrudel € 3,40

..... mit Vanillesauce + € 1,50....mit 1 Kugel Eis + € 1,20

Gebackene Apfelspalten mit Vanillesauce und Zimt-Zucker 4,90

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Allergenenstoffe in den Zutaten unseren Gerichten

### *Wichtige Info zu Allergenen:*

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.