



# HERZLICH WILLKOMMEN



Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

# UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

## OUR APERITIF SUGGESTION



### DIE NEUEN SOMMERDRINKS DER BIRKENHOF BRENNEREI:

Vinn & Tonic white	€ 7,50
Vinn & Tonic red	€ 7,50

### ... ODER DIE ECHTEN KLASSIKER:

Lillet Wild Berry	€ 6,90
Aperol Spritz	€ 6,90
Hugo	€ 6,90
Gin Tonic	€ 7,50

### ... ODER ALKOHOLFREI:

Fruchtiger Granatapfel-Drink mit Minze	€ 4,90
----------------------------------------	--------



# UNSER MENÜ DES MONATS

## OUR MENU OF THE MONTH

### PIFFERLING-CREMESUPPE

mit frischen Kräutern

CHANTERELLE CREAM SOUP

with fresh herbs

---

### SCHWEINEFILETMEDAILLONS AUF PFIFFERLINGEN À LA CREME

Kartoffelkrapfen

PORK FILLET MEDAILLONS WITH CHANTERELLES À LA CREME

Potato doughnuts

oder

### PIFFERLINGE À LA CREME

geröstete Semmelknödel | Frühlingszwiebeln

CHANTERELLES À LA CREME

roasted bread dumplings | spring onions

---

### FRISCHE ERDBEEREN

Sahne

FRESH STRAWBERRIES

whipped cream

*Menüpreis klassisch € 28,50*  
*Menüpreis vegetarisch € 25,50*



# VORSPEISEN STARTERS

## RINDERCARPACCIO

€ 17,50

Rucola | Steirisches Kürbiskernöl | Parmesan  
Balsamico-Vinaigrette

## BEEF CARPACCIO

Aurugula | Styrian pumpkin seed oil | Parmesan  
Balsamic vinaigrette

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

€ 13,50

Sesam | Honig | Thymian | Salat-Bouquet

## FRIED GOAT CHEESE

Sesame | Honey | Thyme | Salad bouquet



# SUPPE SOUP

## **TRÜFFELSCHAUMSUPPE**

€ 6,50

Croûtons | Frische Kräuter

TRUFFLE SPUME SOUP

Croutons | Fresh herbs

## **PASSIERTE ERBSENSUPPE**

€ 6,00

Räucherlachsstreifen | Schnittlauch

STRAINED PEA SOUP

Smoked salmon strips | Chives

## **TOMATENESSENZ MIT GEMÜSEBRUNOISE**

€ 7,00

Basilikum

TOMATO ESSENCE WITH VEGETABLE BRUNOISE

Basil

## **TRILOGIE UNSERER HAUSGEMACHTEN SUPPEN**

€ 7,50

TRILOGY OF OUR HOMEMADE SOUPS



# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN DISHES

### RUCOLARISOTTO

€ 18,50

Getrocknete Tomaten | Parmesan | Pinienkerne

### AURUGULA RISOTTO

Dried tomatoes | Parmesan | Pine nuts

### KICHERERBSEN-KARTOFFELBRATLING

€ 15,50

Buntes Gemüse | Tomatenchutney

### CHICKPEA POTATO PATTY

Mixed vegetables | Tomato chutney



# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

€ 28,50

Mit Fettrand gebraten | Rosmarinkartoffeln |  
Hausgemachte Kräuterbutter | Salat vom Buffet

ARGENTINIAN RUMPSTEAK

With fat edge | Rosemary potatoes | Homemade herb butter |  
Salad from the buffet

### MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

€ 20,50

Röstinchen | Waldpilzragout | Kleines Gemüse

PORK FILLET MEDAILLONS

Roasted potatoes | Wild mushroom ragout | Small vegetables

### ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

€ 21,50

Ratatouille | Rucolarisotto

PINK ROASTED MUSCOVY DUCK BREAST

Ratatouille | Arugula risotto

### WIENER SCHNITZEL

€ 22,50

Dünn geklopftes Schnitzel vom Kalb | Pommes frites |  
Salat vom Buffet

VIENNESE SCHNITZEL

Thin pounded veal escalope | French fries | Salad from the buffet



# FISCHGERICHTE

## FISH DISHES

### **GEBRATENES LACHSSTEAK**

€ 19,50

Kartoffel-Blattspinat | Sauce Hollandaise

ROASTED SALMON STEAK

Potato spinach | Sauce Hollandaise

### **ROTBARSCHFILET IM PANKOMANTEL**

€ 21,50

Kartoffelkrapfen | Grüne Soße

REDFISH FILLET IN PANKO BATTER

Potato fritters | Green sauce





# SALATE SALADS

**SOMMERLICHER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING** € 13,50

SUMMER LEAF SALADS WITH HOUSE DRESSING

wahlweise mit:  
optional with:

**GEBRATENEN GARNELEN** € 19,50

FRIED PRAWNS

**HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN & PFIRSISCH** € 16,50

CHICKEN BREAST STRIPS & PEACH

**SCHNITZELSTREIFEN VOM KALB** € 18,50

SCHNITZEL STRIPS FROM THE VEAL

**FETAKÄSE & OLIVEN** € 16,50

FETA & OLIVES

**SALAT VOM BUFFET** € 5,50

SALAD FROM THE BUFFET



# FÜR UNSERE BALD GROßEN GÄSTE FOR OUR SOON TO BE TALL GUESTS

## PEPPA WUTZ

€ 4,50

Pasta mit Tomatensoße

PEPPA PIG

Pasta with tomato sauce

## FEUERWEHRMANN SAM

€ 7,50

Kleines Schnitzel vom Kalb oder Hähnchenbrust |

Pommes frites | Bratmöhrrchen

FIREMAN SAM

Small escalope from veal or chicken breast | French fries | Fried carrots

## HARRY POTTER

€ 5,50

Gemüsereis

HARRY POTTER

Vegetable rice



# DESSERT

# DESSERT

**PANNACOTTA MIT BEERENGRÜTZE** € 7,00

Vanillesauce | Sahne

PANNACOTTA WITH BERRY JELLY

Vanilla sauce | Whipped cream

**BLAUBEERPFANNKUCHEN** € 8,50

Hausgemachtes Mohnreis | Beerensauce

BLUEBERRY PANCAKE

Homemade poppy ice cream | Berry sauce

**DREIERLEI SORBET** € 8,00

mit Früchten

THREE KINDS OF SORBET

with fruits

**MARINIERTE ERDBEEREN** € 8,50

Vanilleeis | Sahne

MARINATED STRAWBERRIES

Vanilla ice cream | whipped cream

**KINDEREIS** € 3,80

2 Kugeln Eis mit bunten Streuseln und kleiner  
Überraschung

KIDS ICE CREAM

2 scoops of ice cream with colorful sprinkles and a small surprise

