

Vorspeisen

„Smörre Bröd“	10,90
Hausgebeitzter Norwegischer Raunalachs /Kren Limetten-Avocado Guacamole / Rauna / Kresse / Zitronenpfeffer AGLEB	
Caprese „Milano“	8,90
Tomate Buratta Mozzarella Pesto Oliven Basilikum AGL	

Suppen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse	
mit Frittaten oder Nudeln	3,50
mit Leberknödel	3,50
ACGLM	

Salate

Maader Hof Salatteller	15,90
Gebratene Filetspitzen / Champignon / Parmesan / Oliven gemischte Blattsalate der Saison / Kräuter AGL	
Pramtaler Backhendlsalat	13,90
Gebackenes Hendl-Brüstchen in Kürbis Brösel Gebacken / Kürbiskernöl gemischte Blattsalate der Saison / Kräuter AGL	

Tomaten-Brötsalat **12,90**
 Dreierlei Tomaten / Geröstete Chiabatta Croutons / Kalamata Oliven
 Rucola | Knoblauchstängel
AGLE

Tomaten- Brötsalat mit 2 gegrillten Scampi **18,90**
AGLEB

Kürbiskernöl  *pramoleum* **1,00**

Zu allen Salatvariationen reichen wir ein Salzstanger`l

Kleiner gemischter Salat **3,60**

Zu allen Salaten bieten wir wahlweise
 French Dressing | Italian Dressing | Ranch-Joghurt Dressing
LM

Grill Spezialitäten

Rumpsteak vom Beiried **220 g** **22,90**
BBQ Salz **je 100g extra** **8,50**

Rinderfiletsteak vom österreichischen Premiumrind **200 g** **25,90**
BBQ Salz **Je 100g extra** **11,00**

Surf & Turf je Riesengarnele **4,50**

Zu allen Steaks servieren wir
 Ofenkartoffel / Grillgemüse / Kräuterbutter / Sauerrahm

Zusätzliche Beilagen **je 3,90**
 Wedges / Knoblauchbrot(**AGLM**) / Ofenkartoffel
 Grillgemüse der Saison / Piemientos de Patron

Zusätzliche Saucen **je 3,00**
 Sauerrahmdip(**G**) / Grüne Pfeffersauce (**L M**)
 BBQ Sauce (**L M N F**)

**Alle Steaks werden nach ihrem Wunsch zubereitet klassisch Medium, ansonsten
 Rare, Medium Rare, medium Well & Welldone**

Spezialitäten aus der Pfanne

Original Wienerschnitzel	vom Kalb	18,90
ACLM	vom Stroh Schwein	13,90

in Butterschmalz gebacken / Petersilienkartoffeln
kleiner gemischter Salat

Cordon Bleu	vom Stroh Schwein	14,90
ACLM		
geschwenkte Petersilienkartoffeln kleiner gemischter Salat		

Für die kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese	6,90
ALM	

Frisch panierte Hendlfiletstücke	6,90
Pommes / Ketchup	
ACLM	

Kinderschnitzel	vom Gustino Schwein	6,90
Pommes / Ketchup		
ACLM		

Vegetarisch

Der Hirte	10,40
Gratiniertes Schafskäse / Bio Ei / Kürbiskerne / Olivenöl Provenzalische Kräuter	
AC	

Gefülltes Palatschinken Säckchen aus dem Pfännchen	11,50
Kirschtomaten Sugo / Kalamata Oliven / Pesto / Parmesan	
ACGE	

Vegan

Gebackene gefüllte Melanzani 12,40
Ratatouille / Tomaten Sugo / Kalamata Oliven / Ruccola
LM

Jause und kleine Speisen

Maader Hof Clubsandwich 10,90
Toast / Mais Hendl-Brüstchen / Speck / Eisbergsalat / Tomate
Gurke / Cocktail Aioli Dip
ALM

Essigwurst 8,50
Zwiebel / Schnittlauch / Tomate / Ei
Pfefferoni / Blattsalate
ALM

Saures Rindfleisch 9,90
Rote Zwiebel / Schnittlauch / Tomate / Ei
Pfefferoni / Blattsalate
ALM

Kürbiskernöl  *pramoleum* 1,00

Schinken – oder Käsestangerl 3,00
ALM

1 Paar Frankfurter/Debreziner 4,50
Gebäck
ALGM

Süßes

Eis Palatschinke Maader Hof	6,90
Bourbon Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers geröstete Mandeln ACGE	
Lauwarmes Schokoladenküchlein	6,90
Schokoladensauce / Schlagobers / Beeren der Saison AGE	

Bei unseren Mitarbeiterinnen erhalten Sie Auskunft über Allergene Zutaten in unseren
Gerichten

