



Wochenaktion

Montag's

Kalbsfleischpflanzerl

13,50 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
veal meatballs / homemade potato salad

Dienstag's

Rindertafelspitz Meerrettichsoß', Boullionkartoffeln
beef boiled / horseradish sauce / bouillon potatoes

18,50 €

Mittwoch's

Hirschgulasch mit Spätzle
venison goulash with Spätzle

20,50 €

Donnerstag's

Cordon Bleu

17,50 €

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites
felled with ham and cheese / French fries

Freitag's ab 18 Uhr

Knuspriger Schweinebraten

pro Person 18,50 €

mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Dunkelbiersoß'
roast pork / bread dumplings / pickled cabbage / beer sauce

Samstag's ab 18 Uhr

½ Rottaler Bauernente

pro Person 21,50 €

mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Soß'
Bavarian duck / red cabbage / potato dumplings / sauce

Sonntag's

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
Beef roulade / mashed potatoes / fried onions

18,50 €



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass die Suche nach Genuss und nachhaltiger Qualität Sie zu unserer Genusswirtschaft geführt hat.

Wir stehen für eine kreative, geradlinige und stets ehrliche Küche.
Wir verwenden hochwertige Produkte weitgehend von Lieferanten aus der Region.
Besonders gerne verfeinert unser Küchenchef Anton Lemberger seine Gerichte mit frischen Kräutern aus unserem hauseigenen Kräutergarten.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend in unserem Haus.

Küche von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Unsere Auszeichnung der Allergenen Stoffe finden Sie in einer separaten Speisekarte.

Für Irrtümer wird keine Haftung übernommen!

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoffe
3 Süßstoffe 4 Geschmacksverstärker 5 Phosphat
6 Schwefel 7 Chinin 8 Koffein

Wir danken für Ihr Verständnis,
dass wir für Beilagenänderungen jeweils (1,00 €) berechnen.



Unsere Gutshof-Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch <i>beef broth / pancake strips / chives</i>	5,50 €	
Curryschaumsuppe mit kleinen Garnelen <i>curry foam soup / small prawns</i>	7,90 €	
Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben an Thunfischsoße und Kapern <i>veal slices / tuna sauce / capers</i>	17,50 € kl. Portion 15,50 €	
Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsoße, Kartoffelrösti und kleinen Salat <i>smoked salmon / mustard-dill sauce / potato pancakes / salad</i>	17,50 € kl. Portion 15,50 €	
Lauwarmer Schafskäse im Ofen gegart mit Kirschtomaten, Chili, Spitzpaprika und Knoblauchbaguette <i>warm sheep cheese / cherry tomatoe, / chili / bell peppers / garlic baguette</i>	12,50 €	
Gebratene Garnelen mit scharfem Tomatensugo und Knoblauchbaguette <i>Shrimps / spicy tomato sauce / garlic baguette</i>	24,50 €	
Gutshof Salatschüssel frischer knackiger Salat mit unserem Hausdressing <i>salad / homemade dressing</i>	10,50 €	
mit Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i>	17,00 €	
mit Zanderfilet / <i>pikeperch fillet</i>	18,00 €	
mit karamellisiertem Ziegenkäse / <i>goat's cheese</i>	17,00 €	
Kleiner gemischter Salat / <i>small mixed salad</i>	5,50 €	



Filet von der Lachsforelle auf Meerrettichsoße, Gemüse und Risotto <i>salmon trout fillet / horseradish sauce / vegetables / risotto</i>		25,50 €
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln dazu eine Zitronenbutter <i>trout "müllerin style" / parsley potatoes / lemon butter</i>		24,50 €
Filet vom Zander an Paprika-Chilisauce mit feinen Nudeln <i>pike-perch fillet / paprika-chili sauce / noodles</i>		27,50 €
Spaghetti mit frischem Trüffel in Parmesansoße <i>spaghetti / fresh truffle / parmesan sauce</i>		24,50 €
-Spaghetti - „Bolognese Art“ mit Parmesan <i>"bolognese art" / parmesan</i>		13,50 €
„Pesto“ mit Gemüse und Pilzen <i>"pesto" / vegetables / mushrooms</i>		13,50 €
„Aglio e olio“ mit Knoblauch und Parmesan <i>garlic / olive oil / parmesan</i>		13,50 €
Rotes Thaicurry mit Basmati Reis und Cashewnüssen <i>red thai curry / basmati rice / cashew nuts</i>		15,50 €
mit Hähnchenbrust / <i>with chicken breast</i>		19,50 €
Gutshof Pilzrisotto mit Parmesan <i>mushroom risotto / parmesan</i>		18,50 €



Hähnchenbrust vom Grill mit Gemüse, Basmati Reis und Kräuterbutter <i>grilled chicken breast / vegetables / rice / herb butter</i>	18,00 €
Wiener Backhend'l mit Kartoffelsalat <i>viennese fried chicken / potato salad</i>	18,50 €
„Gutshof Pfandl“ Schweinerücken mit Schwammerlsoß' und Spätzle <i>escalope of pork with mushroom sauce and spätzle</i>	22,50 €
Rumpsteak 250g mit Potato Dippers, Sour cream und Kräuterbutter <i>Potato dippers / sour cream / herb butter</i>	32,00 €
Ladies Cut 120g Rinderfilet und Garnele mit Potato Dippers, Sour cream und Kräuterbutter <i>Potato dippers / sour cream / herb butter</i>	24,50 €
Gutshof Premium Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln <i>fry onion beef / roast potatoes / fried onions</i>	32,50 €
Lammhäfte Sous Vide gegart Selleriepüree, Bohnen und Thymiansoß' <i>lamb rump cooked sous vide / thyme jus / celery puree / beans</i>	29,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln <i>schnitzel "veal" / roast potatoes</i>	31,50 €



Gemischtes Eis ^{1,2,3,4} 6,80 €
3 Sorten mit Sahne
Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis
mixed ice cream / strawberry, chocolate and vanilla ice cream / whipped cream

Crème brûlée 9,80 €
gebrannte Vanillecreme mit frischen Beeren
crème brulee / berries

Vanille Eis 8,50 €
mit heißen Himbeeren
vanilla ice cream / hot raspberries

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigen Kern 10,50 €
und frischen Beeren
warm chocolate cake with liquid chocolate / fresh fruits

20 Minuten Vorfreude auf den
Gutshof Kaiserschmarrn ⁶ 12,50 €
mit Rosinen und Mandeln
kaiserschmarrn / raisins / almonds

dazu wahlweise / optional:
hausgemachter Zwetschgenröster oder Apfelmus
plum roaster or apple compote

Gutshof Hausspezialität
Hausgemachte Sorbets nach Wahl pro Kugel 3,20 €

„Kaas Brett´l“ 15,00 €
Bergkäse, Parmesan, Schnittkäse und Brot
mountain cheese / parmesan / bread