

Dürfen wir Sie zu einem Aperitif verführen?

2009 „Hotspots Rosé“ Pinot noir
Opitz, Illmitz 1/8 l € 3,20

Birnensekt von der Speckbirne
Riethalerhof, Gunskirchen 0,1 € 4,20

Rosecco
Burgstaller, Kamptal 0,1 l € 3,80

Holzpoldl Bräu Pfiff € 2,20

Reininghaus Jahrgangs-Pils 1/3l € 3,10

roter Traubensaft
(alkoholfrei) 1/4l € 3,50

VORSPEISEN

GEDECK auf Wunsch € 2,20 / Person
NUR TISCHWEISE

„zweierlei vom Kalbskopf“
Sulzerl mit Kernöldressing und
gebacken auf Erdäpfel-Vogelersalat € 8,80

Carpaccio kalt und warm vom Angusbeef
mit Bärlauch und Basilikum € 9,90

steirische Salatschüssel
mit Magerspeckkrusteln, Kürbiskernöl € 6,--

Vitello Tonnato
rosa Kalbsnuß mit Thunfischsauce und Beerenkapern € 8,80

gebratene Jakobsmuscheln
Erdäpfelcreme, jungen Blattspinat und Trüffelschaum € 11,50

INKLUSIVPREISE

HOLZPOLDL g. fehrer
L a n d g a s t h a u s



am holzpoldlgut 2
4040 lichtenberg
office@holzpoldl.at
www.holzpoldl.at
phone 07239.
6225

mo. + di. ruhetag

Bouteillenweine glasweise für Sie:

2008 Muskateller
Burgstaller, Kamptal
0,75 Fl. € 18,--
1/8 € 3,10

2009 Grüner Veltliner
„Hotspots Weiß“
Dockner, Kremstal
0,75 Fl. € 19,--
1/8 € 3,20

2008 Riesling Lössterrassen
Buchegger, Langenlois
0,75 Fl. € 22,--
1/8 € 3,70

2008 Cabernet Sauvignon
Burgstaller Kamptal
0,75l Fl. € 17,40
1/8 € 2,90

2008 Zweigelt Cuvée
„Hotspots Rot“
Markowitsch, Göttlesbrunn
0,75l Fl. € 20,--
1/8 € 3,40

ALLE aus der MAGNUM

2007 GV Reserve
Bauer, Feuersbrunn
1/8 € 3,90

2006 Blaufränkisch
Hochäcker
Weninger, Horitschon
1/8 € 3,90

2006 Zechun
Leitner, Gols
1/8 € 4,40

2006 St. Laurent
Hillinger, Jois
1/8 € 4,90

2004 Pannobile
Achs, Gols
1/8 € 5,90

Weitere Weine finden Sie in unserem Weinkeller!

Sie dürfen gerne selbst
aussuchen oder unsere
Mitarbeiter sind Ihnen
behilflich!

SUPPEN

Mühlviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen € 4,20
Schaumsuppe vom frischen Bärlauch € 3,80

Klare Rindssuppe mit Frittaten € 3,20
Klare Rindssuppe mit Grießnockerl € 3,20

OFENFRISCHES BROT & GEBÄCK

vom „Holzpoldl-Bäcker“
Salztangerl, Körndlweckerl, Mohngebäck,... € 0,90

STEAK & mehr

vom Angusbeef

Pfeffersteak mit grünem Pfeffer
hausgemachte Tagliolini, frisches Marktgemüse € 22,80

Filetsteak
auf getrüffelter Erdäpfelcreme, Rucola und Jus € 22,80

Filetsteak
knusprige Erdäpfelrösti, frisches Marktgemüse
und Jus € 22,80

Beiriedschnitte
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und
Speckbohnen-Bündel € 18,80

„Wellness-Steak“
kleine Filetsteaks auf Frühlingssalaten
mit Balsamicodressing und Gartenkresse € 15,50

>> VORSCHAU

31. März bis 2. April	geschlossen
Samstag, 3. April	ab 17 Uhr geöffnet
Ostersonntag	Mittag und Abend geöffnet
Ostermontag	Mittag geöffnet

SPARGEL 24.4. – 16.5.



Straußensteak

würziger Erdäpfel-Paprika-Cannelloni, Zuckerschoten € 16,80

Steak vom Milchkalbsrücken

Morchelrahmsauce, Erdäpfelgnocchi und Brokkoli € 21,80

Steak von der Putenbrust

mit Ofenkartoffel und buntem Gemüse € 12,50

zarte Filetspitzen a la creme

roter Pfeffer, Tagliolini, frisches Marktgemüse € 16,80

Wiener Schnitzel

mit Reis, Kartoffel und Salatteller

vom **Schweins-Kaiserteil** € 9,50

von der **Putenbrust** € 9,80

Spinatrisotto

vegetarisch

mit gebackenem Schafkäse und Pinienkerne € 9,50

Saiblingsfilet aus dem Aisttal

Kräuter-Zitronenbutter, Petersilkartoffeln und Blattsalat € 16,50

DESSERTS

Soufflé vom Milirahmstrudel

Kanarimilch, Joghurt-Kirscheis € 6,80

Baileys und Frischkäse

Sorbet vom Granny Smith € 6,80

dreierlei Schokospitz

Cointreau-Orange, Haselnuß-Nougat, Valrhona-Cognac € 8,50

flaumige Topfenknöderl

in Nuß, Mohn und Butterbrösel mit warmen Zwetschenröster
€ 6,80

Nougatmousse im Baumkuchenmantel € 5,80

Grappa-Schokospitz auf Früchtemosaik € 7,50

Geeistes vom Kaffee „Segafredo“ € 3,50

Dessertvariation „Holzpoldl“ € 9,50

Käseteller

groß € 7,80 klein € 6,80

Unsere Kaffees

Cappuccino € 3,20

Cafe Latte € 3,00

Macciato € 2,40

Melange € 2,50

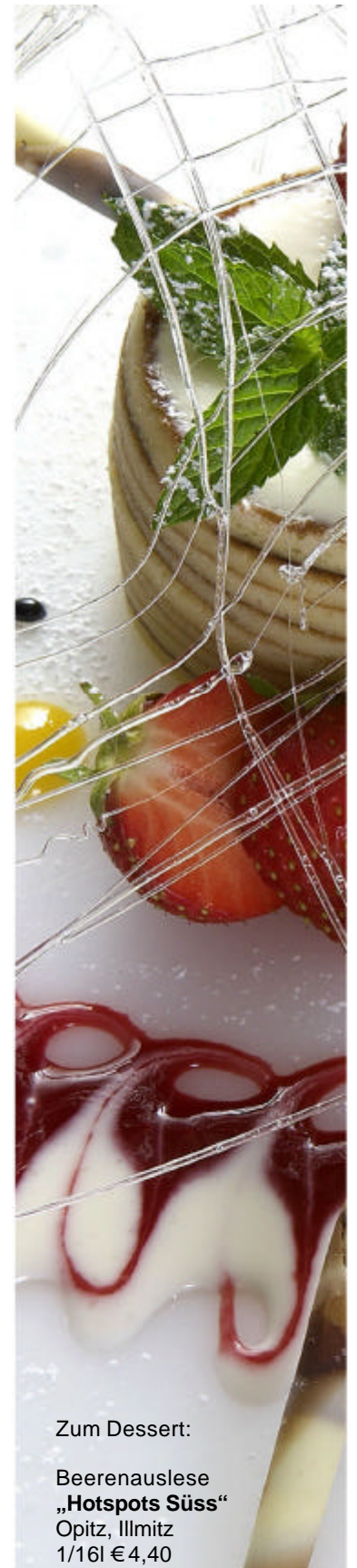
Hauskaffee € 2,60

Verlängerter € 2,20

Kleiner Brauner € 2,20

Großer Brauner € 2,80

...alle auch koffeinfrei
erhältlich!



Zum Dessert:

Beerenauslese
„Hotspots Süss“
Opitz, Illmitz
1/16l € 4,40

Zum Abschluss

eine **Zigarre?**

Gerne präsentieren
wir Ihnen unsere
Auswahl an
edlem Rauchwerk.

Edle Brände & Schnäpse 2cl

Lagler, Kukmirn

Williamsbirne €4,50
Kukmirner Golden €4,30
Wildfrucht €4,90
Kriecherl €4,40

Reisetbauer

Apfelbrand im Eichenfaß €4,50
Birkenbrand Gute Luise €4,50

Wöhrrer

Garagenbrenner

Marille €4,50
Traube (Muskat) €4,-

Hochmair Edelbrände

Bio-Karotte €4,70
Vogelbeere €5,00
Quittenbrand €5,20
Zwetschke Barrique €4,50
Rote Williams €4,50
Traubenkirsch €4,80
Bio-Zwetschke €4,20
Mandarine-Ingwer €5,-
Bio-Mandarine €4,80

Holzbauerngut

Nußgeist €3,-
Kirschbrand €4,50
Weichsellikör €3,-

Parzmair

Haselnuß €4,50

Donabaum

Erdbeere €5,50
Holzbauerngut
Nußgeist €3,-

Grappe

Grappa Nonino €3,50
Grappa Brunello €5,50
Grappa Brunello Barrique €6,50

DURSTIG?

Biere frisch gezapft

	0,2l	0,3l	0,5l
Kaiser Premium oder „Holzpoldl-Bräu“	€2,20	€2,60	€3,10
Reininghaus Jahrgangspils	€2,80	€3,10	
Zipfer medium	€2,20	€2,60	€3,10
Radler		€2,80	€3,50

Biere aus der Flasche

Schloßgold alkoholfrei 0,5 Fl. €3,10
Weizen trüb 0,5 Fl. €3,50

Offene Weine vom Burgstaller, Kamptal

Grüner Veltliner 1/8 l €1,80
Blauer Zweigelt 1/8 l €1,80
G´spritzter weiß/rot 1/4l €2,20

MOST

Aigner vulgo Schiefermayr, Marchtrenk 0,5l €2,50

Alkoholfreie Getränke

Limo: Orange, Zitrone, Kräuter, Cola 1/4l €2,30
Mineral 0,33 Fl. €2,-
PAGO Johannisbeer oder Vitaminnektar 0,2l €2,70
PAGO Erdbeer, Mango, Kirsch 0,2l €2,80
Bitter Lemon, Tonic 0,2l €2,60

Warme Getränke

Heiße Schokolade mit Schlagobers €3,50
Tee - Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, schwarzer Tee mit Milch/Zitrone €2,-
Tee mit Rum €3,50
Glühmost 1/2 €3,50
Glühwein €4,50

Wir freuen uns immer auf Ihren Besuch!

Berta & Gerhard Fehrer mit ihrem Team

INKLUSIVPREISE

