



VORSPEISEN / STARTERS

- Endiviensalat mit Kartoffeln, Ei und Kernöl € 6,50
Endive salad with potatoes, egg and pumpkin seed oil
- Schwarzwurzel Panna Cotta mit Vulcano- Schopf und mariniertem Gemüse € 7,50
Salsify- Panna cotta with vulcano ham and marinated vegetables
- In Orangenöl konfierte Lachsforelle mit Erdäpfel-Gurkensalat € 7,90
In orange oil confided salmon trout with potato cucumber salad

SUPPEN / SOUPS

- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten € 4,20
Beef broth with sliced pancakes
- Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,70
Beef broth with cheese dumplings
- Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel € 4,70
Beef broth with liver dumplings
- Kräftige Rindsuppe mit Grammelstrudel € 4,70
Beef broth with greave strudel
- Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kernöl € 4,90
Cream soup of pumpkin with bread cubes and pumpkin seed oil
- Topinamburcremesuppe mit Fleischpflanzerl € 5,20
Cream soup of Jerusalem artichoke with meatballs



SALATE / SALADS

- Portion Kernöl € 0,50
Pumpkin seed oil
- Grüne Salatschüssel € 3,50
Green salad
- Gemischte Salatschüssel € 4,50
Mixed salad
- Große gemischte Salatschüssel € 6,00
Big mixed salad

...dazu empfehlen wir / ...we recommend

- Portion Gebäck € 1,90
Pastries
- Knoblauchbrot € 2,50
Garlic bread
- Gedeck mit Aufstrich und Butter € 2,50
Pastries with spread and butter

VEGETARISCH UND FISCH / VEGETARIAN DISHES AND FISH

- Kartoffel- Gemüselaiochen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet € 10,90
Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad
- Pasta mit Kräuterseitlingen und Parmesan € 12,90
Pasta with oyster- mushrooms and parmesan
- Heimischer Saibling aus unserer Fischerei Ausseerland mit Kürbisgulasch € 17,30
Regional char from our fishery Ausseerland with pumpkin- goulash

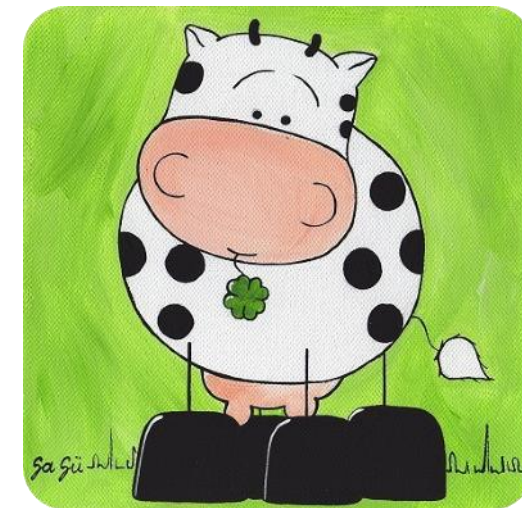


HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Gegrillte Putenstreifen auf buntem Blattsalat <i>Green salad topped with grilled stripes of turkey</i>	€ 10,90
Blunz'n Gröstl mit Speckkrautsalat und Kren <i>Roasted black pudding with potatoes, cabbage salad and horseradish</i>	€ 11,00
Mit Kürbiskernen gebackene Putenstreifen auf Blattsalat <i>Green salad topped with deep fried stripes of turkey in pumpkin seeds</i>	€ 12,00
Pasta mit Kräuterseitlingen, scharfer Salami und Parmesan <i>Pasta with oyster mushrooms, spicy salami and parmesan</i>	€ 13,90
Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 14,90
Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Semmelkren <i>Prime boiled beef with roasted potatoes and horseradish</i>	€ 15,50
Zwiebelrostbraten mit Gemüse und Butterspätzle <i>Fried beef and onions in gravy with vegetables and butter spaetzle</i>	€ 17,90
Hirschragout mit Rotkraut und Serviettenknödel <i>Ragout of deer with red cabbage and dumplings</i>	€ 19,90
Entenbrust auf Rahmwirsing und Brandteigkrapferl <i>Breast of duck on savoy cabbage with choux fritter</i>	€ 19,90
Beiriedschnitte auf herbstlichen Gemüse und Süßkartoffelpüree <i>Steak of beef on vegetables and sweet- potato- mash</i>	€ 25,90
Rinderfilet auf Grammelpolenta und Speckbohnen <i>Filet of beef with greave- polenta and green beans in bacon stripes</i>	€ 35,90
DESSERTS / DESSERTS	
Mascarpone / Cookies und Himbeere <i>Mascarpone / cookies and raspberry</i>	€ 5,90
Schoko- Brioche- Knöderl mit Honig- Zimteis und Feigen <i>Chocolate bun dumplings with honey cinnamon ice cream and figs</i>	€ 6,90
Pochierte Birne mit Nougatcreme und karamelisierten Nüssen <i>Poached pear with nougat cream and caramelized nuts</i>	€ 7,50



Für unsere kleinen Gäste/For our small guests



HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES (RESERVED FOR KIDS)

Pasta mit Sauce Bolognese <i>Pasta with sauce Bolognese</i>	€ 5,60
Knusprig paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat <i>Deep fried fillet of fish with potato salad</i>	€ 5,90
Naturschnitzel vom Schwein mit Butterreis <i>Grilled escalope of pork with rice and cream sauce</i>	€ 6,20
Kinderwiener mit Pommes oder Petersilienkartoffeln <i>Small fried escalope of pork "Viennese style" with French fries or parsley potatoes</i>	€ 6,50



KUCHEN / CAKES AND STRUDELS

Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	€ 3,20
Topfenstrudel <i>Curd Cheese strudel</i>	€ 3,20
Apfelstrudel mit Schlagobers <i>Apple strudel with whipped cream</i>	€ 3,80
Topfenstrudel mit Schlagobers <i>Curd Cheese strudel with whipped cream</i>	€ 3,80
Haustorte <i>Signature cake</i>	€ 4,10
Sachertorte <i>Sachertorte</i>	€ 4,10

**Unsere Kuchenauswahl variiert täglich,
unser Serviceteam informiert Sie gerne über
unser zusätzliches Angebot.**

*Not all of these culinary sweets are daily available.
Please ask our service team for our daily offer.*



Neues im Landhotel Schönberghof

WEIHNACHTSBUFFET IM LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Weihnachtszeit ist Genusszeit. Und damit Sie die Stunden mit Ihren Lieben und Verwand-ten richtig auskosten können, bereiten wir am 25. und 26. Dezember im Landhotel Schönberghof von 11:00 bis 14:00 Uhr ein herzhaftes Weihnachtsbuffet vor. Für musikalische Begleitung sorgen am Christtag „Peter Steinberger“ und am Stefanitag die beliebten „Salonschrammeln“. Preis pro Person: 39,00 Euro. Um Reservierung wird gebeten.

FRÜHSCHOPPEN MIT FREIEM BLICK AUF DIE RENNSTRECKE

JEDEN SONNTAG – AB 11.00 UHR IM LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Im Landhotel Schönberghof wird jeden Sonntag aufg'spielt. Die Kulisse könnte nicht schöner sein. Vor allem an Sonnentagen, wo von der großen Sonnenterrasse aus der Blick über die Rennstrecke schweift, nachdem Sie sich vom Buffet köstliche Schmankerl geholt haben und im Hintergrund die Live-Musik ertönt. Die verschiedenen Musiker kommen aus der Region und achten darauf, dass der rustikal volkstümliche Charakter der Veranstaltung erhalten bleibt. Zünftig in den Sonntag, lautet die Devise. Beginn des Fröhschoppens ist immer um 11.00 Uhr. Bis 14.00 Uhr ist das Buffet mit regional-heimischen Schmankerl für Sie aufgebaut.

FRÜHSTÜCKEN IM LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Eine Faustregel zur gesunden Ernährung besagt: Iss morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König und abends wie ein Bettler. Sprich: Genießen Sie ein ausführliches Frühstück. Was hinter dieser Weisheit steckt, ist die Tatsache, dass unser Körper zu einem energievollen Start in den Tag ein gesundes Frühstück braucht. Daher sollten wir uns gerade morgens die Zeit für eine richtige Mahlzeit nehmen. Genießen Sie unser Frühstückbuffet täglich von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr.