



VORSPEISEN / STARTERS

Geflügelrolle auf Rote- Linsen- Salat und Krenschäum <i>Chicken roll with lentil salad and horseradish- foam</i>	€ 7,90
Marinierter Spargel mit Büffelmozzarella und Vinaigrette <i>Marinated asparagus with buffalo- mozzarella and vinaigrette</i>	€ 9,90
Beef Tatar mit Wachtelei und Toastbrot <i>Beef tatar with quail egg and toast</i>	€ 11,90

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	€ 4,20
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel <i>Beef broth with cheese dumplings</i>	€ 4,70
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel <i>Beef broth with liver dumplings</i>	€ 4,70
Kräftige Rindsuppe mit Grammelstrudel <i>Beef broth with greave strudel</i>	€ 4,70
Bärlauchschaumsuppe mit Käsestangerl <i>Cream soup of wild garlic with cheese stick</i>	€ 4,90
Altwiener Suppentopf <i>Beef broth with a variation of soup inserts</i>	€ 5,20



SALATE / SALADS

Portion Kernöl <i>Pumpkin seed oil</i>	€ 0,80
Grüne Salatschüssel <i>Green salad</i>	€ 3,50
Gemischte Salatschüssel <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
Große gemischte Salatschüssel <i>Big mixed salad</i>	€ 6,00

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

Portion Kernöl <i>Pumpkin seed oil (regional specialty)</i>	€ 0,80
Portion Gebäck <i>Pastries</i>	€ 1,90
Knoblauchbrot <i>Garlic bread</i>	€ 2,50
Gedeck mit Aufstrich und Butter <i>Pastries with spread and butter</i>	€ 3,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Kartoffel- Gemüselaiochen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet <i>Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad</i>	€ 12,90
Cremiges Risotto mit Kräuterseitlingen und Rucola <i>Creamy risotto with chanterelles and arugula</i>	€ 12,50
Pasta mit Bärlauch, getrockneten Tomaten und Parmesan <i>Pasta with wild garlic, dried tomatoes and parmesan</i>	€ 10,90



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Gegrillte Putenstreifen auf buntem Blattsalat <i>Green salad topped with grilled stripes of turkey</i>	€ 10,90
Mit Kürbiskernen gebackene Putenstreifen auf Blattsalat <i>Green salad topped with deep fried stripes of turkey in pumpkin seeds</i>	€ 12,00
Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 14,90
Maishendlbrust mit Jasmin Reis und Blattspinat <small>Wartezeit: 20 Minuten</small> <i>Chicken breast with Jasmine rice and spinach (20 Minutes waiting time)</i>	€ 15,90
Schweinefilet mit Jägersauce, gebackene Gnocchi und Brokkoli <i>Fillet of pork with champignon sauce, baked Gnocchi and broccoli</i>	€ 15,90
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Pasta mit Bärlauch, getrockneten Tomaten und Parmesan <i>Creamy risotto with chanterelles and arugula</i>	€ 16,50
Heimischer Saibling aus unserer Fischerei Ausseerland auf Rollgerstenrisotto mit rotem Paprikaschaum <i>Char from our fishery Ausseerland with roll barley risotto and paprika foam</i>	€ 17,90
Beiriedschnitte mit Röstgemüse und Erdäpfel- Bärlauchstrudel <i>Sirloin of Beef with roasted vegetables and potato- wild garlic- strudel</i>	€ 27,00
Rinderfilet mit Zwiebelpüree auf grünem Spargel <i>Fillet of beef, mashed potatoes with onions and green asparagus</i>	€ 37,00

DESSERTS / DESSERTS

Nougatcreme mit Passionsfruchtgelee <i>Nougat cream with passion fruit jelly</i>	€ 6,90
Rhabarber Tartelettes mit Erdbeeren und weißem Schokoeis <i>Rhubarb- Tartelettes with strawberries and white chocolate ice cream</i>	€ 7,50
Tonkabohnen- Schokomousse mit Himbeereis <i>Tonka- bean- chocolate mousse with raspberry ice cream</i>	€ 8,90



Für unsere kleinen Gäste/For our small guests



KINDERGERICHTE/KIDS DISHES

Naturschnitzerl 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
Pasta mit Sauce Bolognese <i>Pasta with sauce Bolognese</i>	€ 6,90
Knusprig paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat <i>Deep fried fillet of fish with potato salad</i>	€ 8,50



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

MUTTERTAGS BRUNCH IM LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Das Team des Landhotel Schönberghof übernimmt heuer mit Freude „Mutterpflichten“. Überblicken Sie nach einem Spaziergang rund um den Red Bull Ring, die gesamte Rennstrecke, entweder von der Sonnenterrasse oder vom Panoramarestaurant aus, und genießen Sie das ausgiebige Brunch-Bufferet. Neben der Musik, spielt auch das Buffet alle regionalen Stückerln.

BAUERNSCHMAUS IM LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Saftig, nicht zu fett, kein trockenes Stück und die Kruste soll richtig krachen – so muss ein Schweinsbraten schon immer sein und so soll er auch bleiben. Deftig, herzhaft und mit Kraut und Knödel. Die Krönung ist der Bauernschmaus. Wenn nämlich auch noch ein würziges Geselchtes, ein Stückerl Blunz´n und allerlei andere feine Schweinereien auf den Teller kommen. Im rustikalen und gemütlichen Hotel Schönberghof tischt Anke Kresse mit ihrem Küchenteam ab sofort diese typische österreichische Köstlichkeit auf. Weil jedoch richtiges Genießen allein nur die halbe Freude ist – kommen Sie doch bitte mit mindestens 6 Begleiter. Wir bitten um Reservierung fünf Tage zuvor, weil – das haben die alten Bauern schon gewusst – ein gutes Brat´l braucht seine Zeit.

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 Frühstückbufferet täglich von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr.