



Lieber Gast!  
*Dear Guest!*

Herzlich willkommen im Restaurant Landhotel Schönberghof!  
*Welcome to our restaurant Landhotel Schönberghof!*

Genießen Sie die Aussicht über den Red Bull Ring  
und das wunderschöne Aichfeld.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Kulisse berauschen.  
*Enjoy the breath – taking view of the Red Bull Ring and the beautiful Aichfeld.  
Feel the unique ambience.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,  
und freuen uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
*Enjoy your meal, we are very happy to treat you with styrian specialties.*

Ihre Gastgeberin Ingeborg Markel  
und das Team vom Landhotel Schönberghof.  
*Your hostess Ingeborg Markel and the whole team of Landhotel Schönberghof.*

*Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unserem geschulten Servicemitarbeiter/innen.*

*Information on certain substances that can trigger allergies or intolerances can be obtained  
on request from our trained service staff.*



## VORSPEISEN / STARTERS

- Blattsalat mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Oliven € 7,90  
*Lettuce salad with dried tomatoes and olives*
- Kartoffel- Crème Brulée mit Eierschwammerlsulzerl € 9,90  
*Mashed Potato Crème Brûlée with Chantarelles in aspic*
- Beef Tatar mit geeister Kernöleierspeis und Röstzwiebelbrot € 13,80  
*Beef tatar with in pumpkin seed oil quailed eggs and roasted- onion- bread*

## 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*
- Zucchini cremesuppe mit Profiterol € 4,90  
*Cream soup of zucchini with profiterole*



## SALATE / SALADS

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 UND FISCH / VEGETARIAN AND FISH

Kartoffel- Gemüselaiochen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet <i>Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad</i>	€ 12,90
Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel und Sauerrahm <i>Goulash of chanterelles with white bread dumpling and whipped cream</i>	€ 12,90
Spinatknödel mit Spielberger Käse und brauner Butter <i>Spinach- bread- dumpling with regional cheese and brown butter</i>	€ 12,90
Pasta mit Eierschwammerl a la creme und Parmesan <i>Pasta with creamy chanterelles and parmesan</i>	€ 15,90
Saltimbocca von der Lachsforelle mit Linguine und Tomatensauce <i>Saltimbocca of salmon- trout with linguine and tomato sauce</i>	€ 16,50
Heimischer Saibling aus unserer Fischerei Ausseerland auf Pastinaken- Püree mit Blattspinat <i>Char from our fishery Ausseerland with mashed parsnips and spinach</i>	€ 19,50



## HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Gegrillte Putenstreifen auf buntem Blattsalat <i>Green salad topped with grilled stripes of turkey</i>	€ 11,90
Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat <i>Mixed salad topped with grilled stripes of turkey</i>	€ 12,40
Mit Kürbiskernen gebackene Putenstreifen auf buntem Blattsalat <i>Green salad topped with deep fried stripes of turkey in pumpkin seeds</i>	€ 13,40
Mit Kürbiskernen gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat <i>Mixed salad topped with deep fried stripes of turkey in pumpkin seeds</i>	€ 14,50
Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 15,50
Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites <i>Fried escalope of pork "Viennese style" with french fries</i>	€ 15,90
Hirschbraten aus dem Aotal mit pikanten Topfenknödel und karamellisierten Möhren <i>Roasted regional venison with salty cheese dumplings and caramelized carrots</i>	€ 22,00
Beiriedschnitte vom Weidelandrind mit Kräuterkruste, Grammelpolenta und Gemüse <i>Slices of roasted regional beef in herb- crust served with greave- polenta and vegetables</i>	€ 25,90
Rinderfilet auf Grillgemüse mit Pralinenkartoffeln <i>Fillet of beef with grilled vegetables and small potatoes</i>	€ 37,00

## DESSERTS / DESSERTS

Schoko Panna Cotta mit Waldbeeren und Hippe <i>Chocolate panna cotta with wild berries and hip</i>	€ 6,90
Brombeertörtchen mit Mascarpone und Stachelbeere <i>Blackberry- cake with mascarpone and gooseberry</i>	€ 7,50
Pina Colada- Parfait mit geschmorter Ananas und grünem Pfeffer <i>Pina colada- parfait with stewed pineapple and green pepper</i>	€ 7,50



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>	€ 4,50
Topfenstrudel <i>Curd Cheese strudel</i>	€ 4,50
Apfelstrudel mit Schlagobers <i>Apple strudel with whipped cream</i>	€ 4,80
Topfenstrudel mit Schlagobers <i>Curd Cheese strudel with whipped cream</i>	€ 4,80
Haustorte <i>Signature cake</i>	€ 4,80
Sachertorte <i>Sachertorte</i>	€ 4,80

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.*