

# Vorspeisen

---

**Original „Italienischer Büffelmozzarella“**

mit frischem Basilikum und marinierten Tomatenscheiben

EUR 9,50

**Carpaccio vom Alm-Ochsen**

auf Pesto, frischem Parmesan und getoastetem Weißbrot

EUR 11,50

**Handgehacktes Tartare vom heimischen Rinderfilet**

nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu Hausbrot oder Toast

als Vorspeise

EUR 15,90

als Hauptspeise

EUR 19,80

# Salate

---

**kleiner gemischter Salat**

EUR 4,90

**Filzmooser Bauernsalat**

mit gerösteten Speck-, Brot- und Kartoffelwürferl und Schafkäse

EUR 9,90

**Gegrillte Truthahnbruststreifen**

mit bunten Salaten, dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weissbrot

EUR 13,90

# Suppen

---

<b>Kräftige Tafelspitzbouillon</b> mit <b>Frittaten</b> oder <b>Fadennudeln</b>	EUR 4,20
mit <b>Leberknödel</b> oder <b>Kaspressknödel</b>	EUR 4,90
<b>Pongauer Knoblauchrahmsuppe</b> mit Croutons	EUR 5,20
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Gin und gerösteten Mandelsplittern	EUR 5,20

# Nudelgerichte

---

<b>Spaghetti Bolognese</b> , dazu gehobelte Parmesanspäne	EUR 8,40
<b>Spaghetti al Olio</b> (Olivenöl, Knoblauch und Pfefferoni)	EUR 8,40

# Aus Flüssen und Meeren

---

<b>Fangfrische heimische Forelle „Müllerin Art“</b> in Butter gebraten mit frischen Kräutern dazu Petersilienkartoffeln	EUR 16,90
<b>Zanderfilet vom Rost</b> auf weißer Knoblauchcreme, mit frischem Gemüse und Butternudeln	EUR 17,40
<b>Lachssteak gegrillt</b> auf gelber Paprikaschaumsauce dazu Dillkartoffel	EUR 17,50
<b>Lachs – Nudelpfanne</b> mit Zucchini-Zwiebelsahnesauce	EUR 13,90

# Hauptgerichte

---

<b>Geschnetzelte Truthahnbrust</b> mit sautierten Champignons, serviert im Reisring	EUR 13,50
<b>Gebackenes Schweineschnitzel</b> serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren	EUR 12,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in Butter gebacken serviert mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone	EUR 18,50
<b>Cordon Bleu (vom Kalb)</b> in Butter gebacken dazu Petersilienkartoffel , Preiselbeeren und Zitrone	EUR 18,90
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnetzelt</b> dazu Gemüsebouquet und Röstitaler	EUR 17,50
<b>„Holzfällersteak“</b> Schweinenacken vom Grill mit Speck, Pilzen und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter	EUR 12,90
<b>Hanneshof „Mixed Grill“</b> Filet vom Rind, Schwein, Pute, Speck und Würstel dazu Pommes, frisches Gemüse und zweierlei kalte Saucen	EUR 16,40
<b>Zwiebelrostbraten „Alt Wien“</b> dazu Bratkartoffel , Speckbohnen und Röstzwiebel	EUR 17,90
<b>Feines Ragout vom heimischen Hirschen</b> dazu Preiselbeerbirne, gedünstetes Apfelrotkraut und Semmelknödel	EUR 16,90

## *Steaks*

---

### **Rumpsteak**

wahlweise mit Cognac- oder Pfeffersauce, Kräuterbutter EUR 20,90

### **Rinderfiletsteak vom Grill**

wahlweise mit Cognac- oder Pfeffersauce, Kräuterbutter EUR 24,90

### **Wählen Sie Ihre Beilage:**

Pommes Frites, Potato Wedges, Grillgemüse

Maiskolben oder Knoblauchbaguette

je Beilage: EUR 3,80

## *Hauspezialitäten*

---

### **Hausplatte „Hanneshof“ für 2 Personen**

Rind, Schweinerücken, Wiener Schnitzel und Grillwürstel,  
dazu bunte Gemüsevariation, Kartoffelschmankerl, Reis,  
Kräuterbutter und verschiedene Saucen

EUR 36,90

**Tiroler Leber** mit Speckscheiben, Zwiebelringen,  
Apfelscheibe und Petersilienkartoffel

EUR 12,50

## *Vegetarisch*

---

**Pongauer Kasnocken** mit Zwiebelringen,  
dazu grüner Salat

EUR 9,90

**Hausgemachte Spinatnockerl**  
in Gorgonzolarahm

EUR 9,50

**Gemüseteller**  
mit frischem Gemüse, Spiegelei und Dampfkartoffeln

EUR 10,90

## *Für unsere kleinen Gäste*

---

### **Snoopy**

Spaghetti mit Tomatensauce

EUR 5,50

### **Harry Potter**

2 Stück Grillwürstel mit Pommes

EUR 5,20

### **Asterix**

Kleines Hühnerfilet mit Pommes

EUR 6,80

### **Dino**

Schnitzel mit Pommes

EUR 6,80



## *Aus unserer Patisserie*

---

### **Zweierlei Mousse**

von der hellen und dunklen Schokolade  
mit Beeren

EUR 7,20

### **Kaiserschmarren**

mit Apfelmus

EUR 7,80

### **Palatschinken „Suchard“**

mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag und Mandeln

EUR 7,80

**Genießen Sie aus unserer Patisserie hausgemachte Mehlspeisen  
oder verschiedene Eisbecher.**