Küchenchef
Helmut Gahleitner
empfiehlt heute :

Spargelcreme-Suppe mit Walnuss-Stangerl
6,5

Mostcremesuppe mit Croutons
VEGAN
6,5

„Moar Frühlingssalat“
Bunte Blattsalate – Ei – Walnussvinaigrette – 2erlei Spargel

– wahlweise mit Moar-Karreespeck
14,5

Mariniertes Rindfleisch
mit Käferbohnen, blauem Zwiebel & Kernöl
13,5

Burrata mit Tannenwipfel-Pesto,
Ochsentomaten, altem Balsamico & Baguette
14,5

feiern am Hof

moar in Grünbach

Puppinger Solo - Spargel

mit Sauce Bearnaise & Petersilkartofferl

21,5

Thai Wok
mit Gemüse, Cashewnüssen & Basmatireis
VEGAN
15,5
- mit Hühnerbruststreifen
19

Spargelrisotto mit Gartenkräutern
17,5
- mit knusprigem Lachsforellenfilet
23,5

Ravioli mit Basilikum, Limette, Austernpilzen & Olivenöl
15,5

Rosa Maibockrücken im Natursaftl
mit grünem Röstspargel und gebackenem Grießköderl
32,5

feiern am Hof
Moar in Grünbach

Unsere Klassiker :

3erlei Aufstriche :

Kürbis-Grammelschmalz,
Erdäpfelkäse & Bärlauchtopfen
6

Hausgemachtes Bauern- & Dinkelbrot
1,2

3 Jausenbrötchen mit :
Erdäpfelkäse – Bratl – Moar KarreeSpeck
10,5

Kräftige Rinderbouillon
mit Grießnockerl ODER Fleischstrudel
Gemüse & Mark
5,5

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel
auf pikantem Sauerkraut

- wahlweise Vegan
11

Ausgelöstes Mais-Backhendl
mit Moar.Kartoffel-Vogerlsalat
19

Sautierte Kalbsleber „Venezianische Art“
Zwiebel – MoarSpeck –Kartoffelpüree
23,5

Fruchtiges Kalbsrahmgulasch
mit Butternockerl
22,5

Kinderschnitzerl mit Pommes
9

***

Erdäpfel-Vogerlsalat
5,5

Blattsalate
4,5

Käseauswahl
mit Feigen-Senf & hausgemachtem Brot
12

feiern am Hof
moar in Grünbach

MOAR HOF IN GRÜNBACH

1. JUNI 2023
AB 16:00

MAIBOCK UND SPARGEL

SOMMERSALAT MIT HIMBEEREN,
SOLO-SPARGEL & KRÄUTERN

***

SPARGEL-CREMESUPPE
MIT WALNUSS-STANGERL

***

ROSA MAIBOCK-SCHLÖGL IM NATURSAFTL
MIT GRÜNEM RÖSTSPARGEL
& SCHUPFNUDELN

***

REHRÜCKEN MIT SCHLAGOBERS

45