



**MICHAELER
HOF**

OFENFRISCHES & FRISCH OFFENES
UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE

ERWEITERTE FAMILIENREZEPT SEIT 1919

Hier im Bezirk Baden, zwischen Wienerwald und Wiener Becken, fließen die letzten Ausläufer der Alpen in das Niederösterreichische Flachland. Diese Verbindung findet sich auch in unserer Karte wieder. Während Johannes die niederösterreichische Heurigentradition von klein auf im Michaelerhof gelebt hat, brachte Ulrike ein gutes Stück Steiermark in die Familienküche mit ein. Wie die Rezepte, kommen auch unsere Zutaten alle direkt von niederösterreichischen und steirischen Betrieben.

Für die hausgemachten Sirups, Marmeladen und Liköre sind die Eltern von Johannes, Michaela und Wolfgang, zuständig.
Diese werden nach alten Familienrezepten selbst hergestellt.



Wir informieren Sie gerne über die in unseren
Speisen enthaltenen Allergene.

SAISONALES

Granatapfel Frizz Tante

Frizzante mit hausgemachtem Granatapfel-Orangensirup

3,80

Weingartenpfirsich Bowl

mit Frizzante Rosé

4,00

Frischer Sturm und Most 1/4

2,80

Muskateller Edelspritzer 1/4

3,20



Kürbis-Orangensuppe mit Walnüssen

3,80

Wildpastete

mit eingelegten Eierschwammerln und Preiselbeeren

7,80

Endivien Granatapfelsalat

mit Bio-Ziegenkäsebällchen von Mandl's Ziegenhof

7,00

Gebackenes Bio-Ei auf Vogersalat

mit steirischem Schinkenspeck und Kernöl

5,00

SAISONALES

Fladenbrot mit Lendlblatl/Apfel

warmes hausgemachtes Fladenbrot mit luftgetrocknetem steirischen Lendlblatl, Apfel, Ziegenkäse und Rucola (auf Wunsch vegetarisch)

8,00

Fladenbrot mit Speck/Birne

warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Speck, Birne, Blauschimmelkäse, und Preiselbeeren (auf Wunsch vegetarisch)

7,80

Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeeren

16,00

Kürbis-Rote Linsen Curry (vegan)

mit einer hausgemachten Knopfschüssel

8,40



Kastanientiramisu

4,20

Kürbisapfelstrudel mit Vanilleeis und Kernöl

4,20

Mousse von der Zotterschokolade

Schokoladenmousse mit Edelbitterschokolade von Zotter

3,60

Rotweinkuchen mit Zitronenglasur

3,00

SPEISEN

KALTE SPEISEN

Hauerjause trifft Steirische Brettljause	9,00
<i>Geselchtes, Lendbratl, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Schnuckeliges Brot	6,60
<i>Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich</i>	
Veggie Brot	6,60
<i>Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camenbert und zwei Aufstriche</i>	
Käsevariation	9,00
<i>Emmentaler, Bergkäse, Appenzeller, Camenbert, Tete de Moine, Bio-Ziegenfrischkäse und hausgemachtes Hollunderchutney</i>	
Vegane Aufstrichvariation	5,00
<i>3 verschiedene vegane Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Klassische Aufstrichvariation	5,00
<i>3 verschiedene Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Bratlbrot mit Kren garniert	5,00
<i>Sauerteigbrot mit Schweinsbraten oder Lendbratl luftgetrocknet</i>	
Steirisches Kübelfleisch	6,80
<i>traditionelle steirische Spezialität, Geselchtes eingelegt in Verhackertem, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Roastbeef mit Sauce Tartare	9,20
Saures Rindfleisch mit Kernöl garniert	7,20
Kümmelbraten mit Senf und Kren	5,80
Aufstrichbrot	2,20
<i>Liptauer, Leberpastete, Kürbiskern-, Käferbohnen-, pikanter Kidneybohnen- oder Tomaten-Linsenaufstrich</i>	
Steirisches Verhackert Brot	2,80
Liptauer mit Soletti	3,40
Hausgemachte Hauerstangerln	2,80
<i>Knabbergebäck zum Wein</i>	
Salzmandeln	2,80

SPEISEN

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	3,40
Rindsuppe mit selbstgemachtem Kaspressknödel	4,00

WARMER SPEISEN

Surschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	11,00
Hühnerschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	11,40
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf buntem Blattsalat, Erdäpfeln und Käferbohnen</i>	12,00
Faschierte Laibchen vom Bio Sonnberg Fleisch mit Kartoffelsalat	9,60
Rindsgulasch vom Bio Bergweiderind <i>Rindsgulasch von der Wade mit 2 Knopfsemmeln</i>	10,80
Fladenbrot mit Lachs <i>warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Lachs, Rucola und Kren</i>	7,80
Krautstrudel mit Kräutersauce	5,40
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat	7,60
Kernöl-Eierspeisbrot	4,20
Bauerntoast <i>getoastetes Sauerteigbrot, Geselchtes, Speck, Käse, Zwiebel, Cayennepfeffer</i>	5,20
Michaelerhof-Toast <i>hausgemachtes Toastbrot mit Schinken, Käse und Cocktailsauce</i>	5,20

SALATE

Steirischer Käferbohnenalat	4,20
Erdäpfelsalat	3,00
Gemischter Salat	3,60
Rote Rübensalat	3,00

HAUSGEMACHTES GEBÄCK

1 Scheibe Sauerteigbrot	0,70
1 Gebäck	1,40
<i>Knopfschmell, Salzstangerl oder Dinkel-Buttermilch Weckerl</i>	

SÜSSES

Zwei Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	4,80
Polsterzipf mit hausgemachter Quittenmarmelade	2,00

GETRÄNKE

WEISSWEINE	1/8	Bouteille
Grüner Veltliner	2,20	13,20
<i>trocken, fruchtig, pfeffrig, leicht</i>		
Neuburger	2,00	12,00
<i>trocken, würzig, mit typischem Nusston</i>		
Welschriesling	2,20	13,20
<i>trocken, kraftvoll, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>		
Alexander	2,20	13,20
<i>Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht</i>		
Muskat Ottonel	2,60	15,60
<i>halbtrocken, fruchtig, feinwürziges Muskatbukett</i>		
Pinot Blanc	2,40	
<i>trocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>		
Rotgipfler	2,40	14,40
<i>halbtrocken, leichte Säure, feines Bukett</i>		
Zierfandler	2,60	15,60
<i>halbtrocken, angenehme Säure, extraktreich</i>		
Valentin	2,60	15,60
<i>Weißburgunder, lieblich, fruchtig, mit langem Abgang</i>		
Spätrot-Rotgipfler	2,60	15,60
<i>lieblich, angenehme Säure, feines Bukett</i>		
Traminer Spätlese	2,80	16,80
<i>lieblich, extraktreich</i>		
Beerenauslese weiß 1/16	2,60	
<i>lieblich, goldgelb</i>		
Eiswein 1/16	3,20	
<i>süß, intensives Gold</i>		

GETRÄNKE

ROTWEINE	1/8	Bouteille
Blauburger <i>halbtrocken, Beerenaroma, samtig mit weichen Tanninen</i>	2,60	15,60
Blauer Portugieser <i>trocken, fruchtig, mild, mit zarten Tanninen</i>	2,00	12,00
Quattrophonie Exclusiv <i>trocken, Cuvee, zartes Holz</i>	3,40	20,40
Rosé <i>trocken, kräftig, fruchtig</i>	2,40	14,40
St. Laurent <i>trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen</i>	2,60	15,60
Weißer St. Laurent <i>trocken, der etwas andere Rotwein</i>	2,60	15,60
Blauburger Beerenauslese 1/16 <i>lieblich, farbintensiv, samtig</i>	2,60	
ALKOHOLFREIES	1/4	
Traubensaft	2,80	
Soda	1,20	
Traubensaft gespritzt	2,00	
Hausgemachter Hollersirup gespritzt	2,00	
Hausgemachter Lavendelsirup gespritzt	2,00	
Soda Zitron	1,80	
Vöslauer still oder prickelnd 0,33 l	2,00	
Almdudler 0,35 l	2,20	
Frucade 0,35 l	2,20	
Himbeerkracherl 0,35 l	2,20	
Vöslauer still oder prickelnd 0,75 l	3,20	

GETRÄNKE

SPRITZIGES

		1/4
Weißer Spritzer		2,00
Roter Spritzer		2,00
Kaiserspritzer		2,60
Lavendelspritzer		2,60

SCHAUMWEINE

	1/10	Flasche
Frizz Tante Rosé	3,00	21,00
<i>trocken, fruchtig, leicht</i>		
Frizz Tante Muskateller	3,00	21,00
<i>trocken, fruchtig, anregende Säure</i>		

BIER

0,5 l Zeisel Bier		4,00
<i>naturtrübes Bier aus der Privatbrauerei Zeisel (Neunkirchen)</i>		

HOCHPROZENTIGES

Rotgipfler Weinbrand 2 cl		2,80
Rotweinlikör 1/16		2,80

WÄRMENDES

Kleiner Brauner		2,40
Großer Brauner		3,80
Häferlkaffee mit Milchschaum		3,60
Bio Sonnentortee (verschiedene Sorten)		2,80