



**MICHAELER
HOF**

OFENFRISCHES & FRISCH OFFENES
UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE

ERWEITERTE FAMILIENREZEPTE 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

Waldmeister Bowle

*mit Frizzante Grüner Veltliner
und hausgemachtem Waldmeistersirup, Zitrone und Minze*
4,20

Rhabarber Mai Frizz Tante

Frizzante Rose mit hausgemachtem Rhabarbersaft und Erdbeeren
4,00

Muskateller Edelspritzer 1/4

3,50



Mousse vom grünen Spargel

mit getoastetem hausgemachten Toastbrot
5,00

Ziegenkäsesalat mit Erdbeeren

Bio Ziegenkäsebällchen von Mandl's Ziegenhof
8,60

Rindfleischsülzchen garniert

7,20

Quinoalaibchen

auf buntem Salat und Basilikumdip (vegan)
7,40

Spargel/Speck Eierspeisbrot

auf getoastetem hausgemachten Roggenbrot (auf Wunsch vegetarisch)
6,80

SAISONALES

Fladenbrot mit Lendbrat/weißer Spargel

*warmes hausgemachtes Fladenbrot
mit luftgetrocknetem steirischen Lendbrat, Jungzwiebel, weißem Spargel,
und Mozzarella (auf Wunsch vegetarisch)*

8,40

Fladenbrot mit Chorizo/grüner Spargel

*warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Chorizo, Jungzwiebel,
grünem Spargel und Mozzarella (auf Wunsch vegetarisch)*

8,40

Hofburger mit Bratkartoffeln

*hausgemachtes Burger Weckerl, Bio Rindfleisch, Cheddar Käse,
Tomate, Salatgurke, Zwiebel, Pflücksalat, Rucola und Cocktailsauce*

13,80

Gartenburger mit Bratkartoffeln

*hausgemachtes Burger Weckerl, Quinoalaibchen, Cheddar Käse,
Tomate, Salatgurke, Zwiebel, Pflücksalat, Rucola und Basilikumdip*

12,80



Erdbeertiramisu

4,40

Hollunderparfait

mit marinierten Erdbeeren

4,20

Rhabarber Himbeer Streuselkuchen

3,40

Steirer Eis

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

4,20

SPEISEN

KALTE SPEISEN

Hauerjause trifft Steirische Brettljause <i>Geselchtes, Lendbratl, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	9,60
Schnuckeliges Brot <i>Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich</i>	7,00
Veggie Brot <i>Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camembert und zwei Aufstriche</i>	7,00
Käsevariation <i>Emmentaler, Bergkäse, Appenzeller, Camembert, Tete de Moine, Bio-Ziegenfrischkäse und hausgemachtes Hollunderchutney</i>	9,40
Vegane Aufstrichvariation <i>3 verschiedene vegane Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	5,30
Klassische Aufstrichvariation <i>3 verschiedene Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	5,30
Bratlbrot mit Kren garniert <i>Sauerteigbrot mit Schweinsbraten oder Lendbratl luftgetrocknet</i>	5,20
Steirisches Kübelfleisch <i>traditionelle steirische Spezialität, Geselchtes eingelegt in Verhackertem, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	7,00
Roastbeef mit Sauce Tartare	9,20
Kümmelbraten mit Senf und Kren	6,00
Aufstrichbrot <i>Liptauer, Ei-, Kürbiskern-, Käferbohnen-, pikanter Kidneybohnen- oder Rote-Linsenaufstrich</i>	2,30
Steirisches Verhackert Brot	2,90

SPEISEN

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	3,60
Rindsuppe mit selbstgemachtem Kaspressknödel	4,20

WARMER SPEISEN

Surschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	12,00
Hühnerschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	12,40
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf buntem Blattsalat, Erdäpfeln und Käferbohnen</i>	12,80
Rote Linsen Curry <i>mit einer hausgemachten Knopfsemmel (vegan)</i>	8,70
Fladenbrot mit Lachs <i>warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Lachs, Rucola und Kren</i>	8,20
Spinat-Feta Strudel mit Kräutersauce	5,80
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat	8,00
Kernöl-Eierspeisbrot	4,40
Bauerntoast <i>getoastetes Sauerteigbrot, Geselchtes, Speck, Käse, Zwiebel, Cayennepfeffer</i>	5,40
Michaelerhof-Toast <i>hausgemachtes Toastbrot mit Schinken, Käse und Cocktailsauce</i>	5,40

SALATE

Steirischer Käferbohnsensalat	4,40
Erdäpfelsalat	3,20
Gemischter Salat	3,80

HAUSGEMACHTES GEBÄCK

1 Scheibe Sauerteigbrot	0,70
1 Knopfsemmel	1,30
1 Satzstangerl	1,50
1 Dinkel-Buttermilch Weckerl	1,50

KNABBEREIEN

Liptauer mit Soletti	3,60
Hausgemachte Hauerstangerln <i>Knabbergebäck zum Wein</i>	3,00
Salzmandeln	3,00

SÜSSES

Zwei Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade oder hausgemachter Nougatcreme</i>	5,00
Polsterzipf mit hausgemachter Quittenmarmelade	2,10

GETRÄNKE

WEISSWEINE	1/8	Bouteille
Grüner Veltliner <i>trocken, fruchtig, pfeffrig, leicht</i>	2,40	13,70
Neuburger <i>trocken, würzig, mit typischem Nusston</i>	2,20	12,60
Welschriesling <i>trocken, mild, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>	2,40	13,70
Muskat Ottonel <i>halbtrocken, fruchtig, feinwürziges Muskatbukett</i>	2,80	16,00
Pinot Blanc Reserve <i>trocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>	2,80	
Rotgipfler <i>halbtrocken, leichte Säure, feines Bukett</i>	2,60	14,80
Zierfandler <i>halbtrocken, angenehme Säure, extraktreich</i>	2,80	16,00
Valentin <i>Weißburgunder, lieblich, fruchtig, mit langem Abgang</i>	2,80	16,00
Spätrot-Rotgipfler <i>lieblich, angenehme Säure, feines Bukett</i>	2,80	16,00
Traminer Spätlese <i>lieblich, extraktreich</i>	3,00	17,20
Beerenauslese weiß 1/16 <i>lieblich, goldgelb</i>	2,80	
Eiswein 1/16 <i>Grüner Veltliner, süß, intensives Gold</i>	3,40	
Die 21er aus der Bouteille		
Alexander 2021 <i>Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht</i>	2,40	13,70
Grüner Veltliner 2021 <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	2,60	14,80
Welschriesling 2021 <i>resch, trocken, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>	2,60	14,80

GETRÄNKE

ROTWEINE	1/8	Bouteille
Blauburger <i>halbtrocken, Beerenaroma, samtig mit weichen Tanninen</i>	2,80	16,00
Blauer Portugieser <i>trocken, fruchtig, mild, mit zarten Tanninen</i>	2,20	12,60
Quattrophonie Exclusiv <i>trocken, Cuvee, zartes Holz</i>	3,60	20,50
Rosé <i>trocken, kräftig, fruchtig</i>	2,60	14,80
St. Laurent <i>trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen</i>	2,80	16,00
Weißer St. Laurent <i>trocken, der etwas andere Rotwein</i>	2,80	16,00
Blauburger Beerenauslese 1/16 <i>lieblich, farbintensiv, samtig</i>	2,80	
ALKOHOLFREIES	1/4	
Traubensaft	3,00	
Soda	1,40	
Traubensaft gespritzt	2,20	
Hausgemachter Hollersirup gespritzt	2,20	
Hausgemachter Lavendelsirup gespritzt	2,20	
Soda Zitron	2,00	
Vöslauer still oder prickelnd 0,33 l	2,20	
Almdudler 0,35 l	2,40	
Frucade 0,35 l	2,40	
Himbeerkracherl 0,35 l	2,40	
Vöslauer still oder prickelnd 0,75 l	3,40	

GETRÄNKE

SPRITZIGES

	1/4	
Weißer Spritzer	2,20	
Roter Spritzer	2,20	
Kaiserspritzer	2,80	
Lavendelspritzer	2,80	

SCHAUMWEINE

	1/10	Flasche
Frizz Tante Rosé	3,00	20,00
<i>trocken, fruchtig, leicht</i>		
Frizz Tante Muskateller	3,00	20,00
<i>trocken, fruchtig, anregende Säure</i>		

BIER

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

HOCHPROZENTIGES

Rotgipfler Weinbrand 2 cl	2,90	
Rotweinlikör 1/16	2,90	

WÄRMENDES

Kleiner Brauner	2,40	
Großer Brauner	3,80	
Häferlkaffee mit Milchschaum	3,60	
Bio Sonnentortee (verschiedene Sorten)	3,00	