



**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

### Rosmarin Frizz Tante

*Frizzante mit hausgemachtem Rosmarinsirup*

4,20



### Bärlauchcremesuppe (vegan)

*mit Croutons*

4,60

### Räucherlachstatare

*mit hausgemachtem Toastbrot*

8,80

### Melanzani Tatare (vegan)

*mit hausgemachtem veganen Toastbrot*

6,60

### Avocado Toast (vegetarisch)

*mit Bio Ziegenkäse, Kernöl und Cocktailtomaten (auf Wunsch vegan)*

8,20

### Bärlauch-Speck Eierspeisbrot

*auf getoasteten hausgemachtem Roggenbrot (auf Wunsch vegetarisch)*

6,60

## SAISONALES

### Fladenbrot mit Bärlauch/Lendbratl

*warmes hausgemachtes Fladenbrot mit luftgetrocknetem steirischen Lendbratl, Jungzwiebel, Bärlauch, Feta und Rucola (auf Wunsch vegetarisch)*

9,80

### Fladenbrot mit Ei/Speck

*warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Speck, Jungzwiebel, Spiegelei, Mozzarella und frischen Blattspinat (auf Wunsch vegetarisch)*

9,80

### Frühlingsburger (vegetarisch)

*Hausgemachtes Kürbiskernburgerweckerl, Käferbohnen-Couscouslaibchen, Cheddar Käse, Radieschen, Gurke, Jungzwiebel, Pflücksalat, frischen Blattspinat und Kren-Rote Rüben Dip (auf Wunsch nicht vegetarisch)*

13,40

### Bärlauch-Erdäpfelpuffer (vegetarisch)

*auf Frühlingssalat mit Kren-Rote Rüben Dip*

8,00



### Grießmousse

*mit Himbeerspiegel*

5,40

### Kürbiskern-Walnuss Schokobrownie

*mit Vanilleeis und Schokosauce*

5,40

### Oma's Apfelgitterkuchen

3,60

### Steirische Spagatkrapfen

*mit Schlagobers und Preiselbeeren*

4,20

# SPEISEN

## KALTE SPEISEN

Hauerjause trifft Steirische Brettljause <i>Geselchtes, Lendbratl, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	12,20
Schnuckeliges Brot <i>Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich</i>	8,20
Veggie Brot <i>Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camenbert und zwei Aufstriche</i>	8,20
Käsevariation <i>St. Patron, Bergkäse, Appenzeller, Camembert, Tete de Moine, Bio-Ziegenfrischkäse und hausgemachtes Feigenchutney</i>	12,20
Vegane Aufstrichvariation <i>3 verschiedene vegane Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	6,00
Klassische Aufstrichvariation <i>3 verschiedene Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	6,00
Bratlbrot mit Kren garniert <i>Sauerteigbrot mit Schweinsbraten oder Lendbratl luftgetrocknet</i>	5,60
Roastbeef mit Sauce Tartare	9,80
Kümmelbraten mit Senf und Kren	6,80
Rindfleischsülzchen garniert	7,40
Aufstrichbrot <i>Liptauer, Bärlauch-, Kürbiskern-, Käferbohnen-, pikanter Kidneybohnen- oder veganer Liptauer</i>	2,40
Steirisches Verhackert Brot	3,00

# SPEISEN

## SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	4,00
Rindsuppe mit selbstgemachtem Kaspressknödel	4,60

## WARME SPEISEN

Surschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	13,40
Hühnerschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	13,40
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf buntem Blattsalat, Erdäpfeln und Käferbohnen</i>	13,80
Hofburger mit Bratkartoffeln <i>hausgemachtes Burger Weckerl, Bio Rindfleisch, Cheddar Käse, Tomate, Salatgurke, Zwiebel, Pflücksalat, Rucola und Cocktailsauce</i>	14,40
Fladenbrot mit Lachs <i>warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Lachs, Rucola und Kren</i>	9,80
Spinat Feta Strudel mit Kräutersauce (vegetarisch)	6,60
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat (vegetarisch)	9,20
Kernöl-Eierspeisbrot (vegetarisch)	5,40
Bauerntoast <i>getoastetes Sauerteigbrot, Geselchtes, Speck, Käse, Zwiebel, Cayennepfeffer</i>	5,80
Michaelerhof-Toast <i>hausgemachtes Toastbrot mit Schinken, Käse und Cocktailsauce</i>	5,80
Schnitzelsemmel <i>hausgemachte Knopfsemmel mit Hühnerschnitzel</i>	5,20

## SALATE

Steirischer Käferbohnsensalat	4,60
Erdäpfelsalat	3,40
Gemischter Salat	4,00

## HAUSGEMACHTES GEBÄCK

1 Scheibe Sauerteigbrot	0,90
1 Knopfsemmel	1,50
1 Salzstangerl	1,80
1 Körnerspitz	1,80

## KNABBEREIEN

Liptauer mit Soletti	4,20
Hausgemachte Hauerstangerln <i>Knabbergebäck zum Wein</i>	3,20
Salzmandeln	3,20

## SÜSSES

Steirer Eis <i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</i>	4,40
Zwei Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade oder hausgemachter Nougatcreme</i>	5,80
Polsterzipf <i>mit hausgemachter Quittenmarmelade</i>	2,20

## GETRÄNKE

<b>WEISSWEINE</b>	1/8	Bouteille
Grüner Veltliner <i>trocken, fruchtig, pfeffrig, leicht</i>	2,60	14,80
Neuburger <i>trocken, würzig, mit typischem Nusston</i>	2,40	13,60
Welschriesling <i>trocken, mild, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>	2,60	14,80
Muskat Ottonel <i>trocken, fruchtig, feinwürziges Muskatbukett</i>	3,00	17,10
Pinot Blanc Reserve <i>halbtrocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>	3,00	
Rotgipfler <i>trocken, leichte Säure, feines Bukett</i>	2,80	15,90
Zierfandler <i>halbtrocken, angenehme Säure, extraktreich</i>	3,00	17,10
Valentin <i>Weißburgunder, halbtrocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>	3,00	17,10
Spätrot-Rotgipfler <i>lieblich, angenehme Säure, feines Bukett</i>	3,00	17,10
Traminer Spätlese <i>halbtrocken, extraktreich</i>	3,20	18,20
Beerenauslese weiß   1/16 <i>lieblich, goldgelb</i>	3,00	
Eiswein   1/16 <i>Grüner Veltliner, süß, intensives Gold</i>	3,60	
<b>Die 21/22er aus der Bouteille</b>		
Alexander 2022 <i>Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht</i>	2,60	14,80
Grüner Veltliner 2021 <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	2,80	15,90
Welschriesling 2021 <i>resch, trocken, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>	2,80	15,90



# GETRÄNKE

<b>ROTWEINE</b>	1/8	Bouteille
Blauburger <i>trocken, Beerenaroma, samtig mit weichen Tanninen</i>	3,00	17,10
Blauer Portugieser <i>trocken, fruchtig, mild, mit zarten Tanninen</i>	2,40	13,60
Quattrophonie Exclusiv <i>trocken, Cuvee, zartes Holz</i>	3,80	21,60
Rosé <i>trocken, kräftig, fruchtig</i>	2,80	16,00
St. Laurent <i>trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen</i>	3,00	17,10
Weißer St. Laurent <i>trocken, der etwas andere Rotwein</i>	3,00	17,10
<b>ALKOHOLFREIES</b>	1/4	
Traubensaft	3,20	
Soda	1,40	
Traubensaft gespritzt	2,30	
Hausgemachter Sirup gespritzt <i>(Hollunder-, Lavendel- oder Melissensirup)</i>	2,30	
Soda Zitron	2,10	
Vöslauer still oder prickelnd   0,33 l	2,40	
Almdudler   0,35 l	3,00	
Frucade   0,35 l	3,00	
Himbeerkracherl   0,35 l	3,00	
Vöslauer still oder prickelnd   0,75 l	3,60	

# GETRÄNKE

## SPRITZIGES

		1/4
Weißer Spritzer		2,40
Roter Spritzer		2,40
Kaiserspritzer		3,00
Lavendelspritzer		3,00
Muskateller Edelspritzer		3,70

## SCHAUMWEINE

	1/10	Flasche
Frizz Tante Rosé	3,20	21,20
<i>trocken, fruchtig, leicht</i>		
Frizz Tante Muskateller	3,20	21,20
<i>trocken, fruchtig, anregende Säure</i>		
Frizz Tante Grüner Veltliner	3,20	21,20
<i>trocken, fruchtig</i>		

## BIER

0,5 l Zeiserl Bier		4,20
<i>naturtrübes Bier aus der Privatbrauerei Zeisel (Neunkirchen)</i>		

## HOCHPROZENTIGES

Rotgipfler Weinbrand   2 cl		3,20
Rotweinlikör   1/16		3,00
Obstbrand (verschiedene Sorten)   2 cl		3,40

## WÄRMENDES

Kleiner Brauner		2,60
Großer Brauner		4,00
Häferlkaffee mit Milchschaum		3,80
Bio Sonnentortee (verschiedene Sorten)		3,20