



**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.

Bauerngeselchtes - Familie Prattes, Wettmannstätten - STMK
Steirisches Kürbiskernöl - Familie Koch, St.Peter im Sulmtal - STMK
Bio-Gemüse - Familie Osterer, Tribuswinkel - NÖ
Fisch - Gut Dornau, Leobersdorf - NÖ
Hühnerfleisch - Haus & Brunner, Baden - NÖ
Weizen- und Roggenmehl - Assmannmühlen, Guntramsdorf - NÖ

Für die hausgemachten Sirups, Marmeladen und Liköre sind die Eltern von Johannes, Michaela und Wolfgang, zuständig.



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

SAISONALES

Wine Tonic | ¼

Grüner Veltliner und Tonic Water mit Zitrone und Gurke

4,60

Preiselbeer Frizz Tante | ⅛

Frizzante mit hausgemachtem Preiselbeersirup

4,40



Kürbis-Orangensuppe mit Walnüssen (vegan)

4,80

Wildpastete garniert

9,80

Hummus von der Roten Rübe (vegan)

mit Kürbiskernöl und warmen hausgemachtem Pfannbrot

5,40

Weizenreis-Avocado Tatar (vegan)

mit hausgemachtem Toastbrot

6,80

Mousse vom Bachsaibling vom Gut Dornau

mit hausgemachtem Toastbrot

7,80

Vorspeisenvariation für Zwei

*Rindfleischsülzchen, Mousse vom Bachsaibling, Rote Rüben Hummus
und Weizen-Avocado Tatar mit hausgemachtem Gebäck und Brot*

14,20

SAISONALES

Rote Rüben Falafeln mit buntem Krautsalat (vegan)

mit Kräuter-Dip und warmen hausgemachtem Pfannenbrot

8,40

Chili sin Carne (vegan)

mit Kürbis und einer hausgemachten Knopfsemmeln

9,20

Rote Rüben Risotto (vegetarisch)

mit Feta und Kürbiskernen

8,60

Fladenbrot mit Süßkartoffeln und Chorizo

warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Chorizo,

Jungzwiebel, Süßkartoffeln, Mozzarella und Rucola (auf Wunsch vegetarisch)

10,80

Fladenbrot mit Birne und Speck

warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Speck, Jungzwiebel,

Birne, Blauschimmelkäse und Wildpreiselbeeren (auf Wunsch vegetarisch)

11,00

Pulled Pork Burger mit buntem Krautsalat oder Bratkartoffeln

hausgemachtes Burger Weckerl, Pulled Pork, Rotkraut,

rotes Zwiebel-Confit und Kren-Dip

15,40

SAISONALES

Hirschragout

mit Spätzle und Wildpreiselbeeren

17,20

Lachsforellenfilet vom Gut Dornau

mit rotem Rüben Risotto

19,60



Kastanientiramisu

5,00

Zweierlei Mousse von der Zotterschokolade

Mousse mit Edelbitter- und Weißer Schokolade

7,00

Oma's Apfelgitterkuchen (vegan)

3,60

Steirische Spagatkrapfen

mit Schlagobers und Preiselbeeren

4,40

SPEISEN

KALTE SPEISEN

Hauerjause trifft Steirische Brettljause	12,20
<i>Geselchtes, Lendbratl, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Schnuckeliges Brot	8,20
<i>Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich</i>	
Veggie Brot	8,20
<i>Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camembert und zwei Aufstriche</i>	
Käsevariation	12,20
<i>St. Patron, Bergkäse, Appenzeller, Camembert, Tete de Moine, Bio-Ziegenfrischkäse und hausgemachtes Chutney</i>	
Vegane Aufstrichvariation	6,00
<i>3 verschiedene vegane Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Klassische Aufstrichvariation	6,00
<i>3 verschiedene Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
Bratlbrot mit Kren garniert	5,60
<i>Sauerteigbrot mit Schweinsbraten, Lendbratl luftgetrocknet oder Speck</i>	
Roastbeef mit Sauce Tartare	9,80
Kümmelbraten mit Senf und Kren	6,80
Rindfleischsülzchen garniert	7,40
Aufstrichbrot	2,40
<i>Liptauer, Kürbiskern-, Käferbohnen-, pikanter Kidneybohnenaufstrich und saisonale Aufstriche</i>	
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>	10,80
Krautstrudel mit Speck und Kräutersauce	7,20
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

SPEISEN

SALATE

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

HAUSGEMACHTES GEBÄCK

1 Scheibe Sauerteigbrot	0,90
1 Knopfschmelze	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
Eiswein 1/16 <i>Grüner Veltliner, süß, intensives Gold</i>	3,60

GETRÄNKE

WEISSWEINE	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	
JAHRGANG 2022		
Alexander <i>Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht</i>	2,60	14,80
Grüner Veltliner <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	2,80	15,90
Muskat Ottonel <i>lieblich, fruchtig, feines Muskatbukett</i>	3,20	17,10
Gemischter Satz <i>Neuburger-Grüner Veltliner-Weißburgunder, trocken, spritzig</i>	2,60	

GETRÄNKE

ROTWEINE	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
 ALKOHOLFREIES	 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