



**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.

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.  
Diese werden nach alten Familienrezepten selbst hergestellt.



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

## SAISONALES

### Rhabarber Mai Frizz Tante

*Frizzante mit hausgemachtem Rhabarbersirup*

4,60



### Spargelcremesuppe (vegetarisch)

*vom Marchfelder Spargel mit hausgemachtem Hauerstangerl*

5,80

### Mousse vom grünen Spargel (vegetarisch)

*mit hausgemachtem Toastbrot*

6,80

### Tatar vom Räucherlachs

*mit hausgemachtem Toastbrot*

9,20

### Weizen-Avocado Tatar (vegan)

6,80

### Spargel-Erdbeersalat (vegetarisch)

*mit Bio Ziegenkäsebällchen von Mandl's Ziegenhof*

11,60

### Vorspeisenvariation für Zwei

*Rindfleischsülzchen, Tatar vom Räucherlachs, Mousse vom grünen Spargel  
und Weizen-Avocado Tatar mit hausgemachtem Gebäck und Brot*

17,20

## SAISONALES

### Bio-Schafskäse

im steirischen Schinkenspeckmantel auf Frühlingssalat

11,60

### Frühlingsburger mit Bratkartoffeln (vegetarisch)

*hausgemachtes Burger Weckerl, Halloumi, grüner Spargel, Erdbeeren, Pfücksalat und Rucola mit Zitronen-Joghurt Dip*

16,40

### Hühnerfilet gebraten

*mit steirischer weißer Parmesan-Polentacreme und Champignon-, Paprika- und Zucchini Gemüse*

16,40

### Lachsforellenfilet vom Gut Dornau

*mit grünem Spargel-Risotto, Frühlingsspesto und Grana Padano*

23,20

### Fladenbrot mit grünem Spargel und Chorizo

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

11,40

### Fladenbrot mit Rhabarber und Lendbrat

*warmes hausgemachtes Fladenbrot mit luftgetrocknetem Lendbrat, Jungzwiebel, Rhabarber, Ziegenkäse und frischen Blattspinat (auf Wunsch vegetarisch)*

11,40

## SAISONALES

Rhabarber-Spargel-Curry  
*mit Hühnerfleisch und Basmatireis*  
14,60

Rhabarber-Spargel-Curry (vegan)  
*mit geräuchertem Tofu und Basmatireis*  
13,60

Risotto vom grünen Spargel (vegetarisch)  
*mit Frühlingspesto und Grana Padano*  
12,60



Death Chocolate Cake von der Zotterschokolade (vegetarisch)  
*warmer Schokokuchen mit weichem Kern,  
Vanilleeis und Himbeersauce*  
6,00

Zitronentarte (vegetarisch)  
*mit Zitronen-Mascarpone-Topping und gehackten Pistazien*  
4,80

Rhabarber-Streuselkuchen (vegetarisch)  
3,80

# SPEISEN

## KALTE SPEISEN

<b>Hauerjause trifft Steirische Brettjause</b>	13,80
<i>Geselchtes, Lendbrat, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
<b>Schnuckeliges Brot</b>	8,80
<i>Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich</i>	
<b>Veggie Brot</b>	8,80
<i>Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camembert und zwei Aufstriche</i>	
<b>Käsevariation</b>	13,20
<i>verschiedene Schnitt- Weich- und Hartkäsesorten mit hausgemachtes Chutney</i>	
<b>Vegane Aufstrichvariation</b>	7,00
<i>3 verschiedene vegane Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
<b>Klassische Aufstrichvariation</b>	7,00
<i>3 verschiedene Aufstriche, 2 Scheiben hausgemachtes Brot</i>	
<b>Bratlbrot mit Kren garniert</b>	5,80
<i>Sauerteigbrot mit Schweinsbraten, Lendbrat luftgetrocknet oder Speck</i>	
<b>Roastbeef mit Sauce Tartare</b>	10,20
<b>Kümmelbraten mit Senf und Kren</b>	7,20
<b>Rindfleischsülzchen garniert</b>	7,80
<b>Aufstrichbrot</b>	2,60
<i>Liptauer, Kürbiskern-, Käferbohnen-, pikanter Kidneybohnenaufstrich und saisonale Aufstriche</i>	
<b>Steirisches Verhackert Brot</b>	3,00

## SPEISEN

### SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	4,20
Rindsuppe mit selbstgemachtem Kaspressknödel	4,80

### WARMER SPEISEN

Surschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	13,60
Hühnerschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	13,60
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf buntem Blattsalat, Erdäpfeln und Käferbohnen</i>	14,00
Hofburger mit Bratkartoffeln <i>hausgemachtes Burger Weckerl, Bio Rindfleisch, Cheddar Käse, Tomate, Salatgurke, Zwiebel, Pflücksalat, Rucola und Cocktailsauce</i>	14,80
Fladenbrot mit Lachs <i>warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Lachs, Rucola und Kren</i>	10,80
Spinatfetastrudel mit Kräutersauce (vegetarisch)	7,40
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat (vegetarisch)	9,80
Kernöl-Eierspeisbrot (vegetarisch)	5,60
Bauerntoast <i>getoastetes Sauerteigbrot, Geselchtes, Speck, Käse, Zwiebel, Cayennepfeffe</i>	6,00
Michaelerhof-Toast <i>hausgemachtes Toastbrot mit Schinken, Käse und Cocktailsauce</i>	6,00
Schnitzelsemmel <i>hausgemachte Knopfsemmel mit Hühnerschnitzel</i>	5,40

## SPEISEN

### SALATE

Steirischer Käferbohnsensalat	4,80
Erdäpfelsalat	3,60
Gemischter Salat	4,20

### HAUSGEMACHTES GEBÄCK

1 Scheibe Sauerteigbrot	0,90
1 Knopfschmelze	1,60
1 Salzstangerl	2,00
1 Körnerspitz	2,00

### KNABBEREIEN

Liptauer mit Soletti	4,40
Hausgemachte Hauerstangerln <i>Knabbergebäck zum Wein</i>	3,40
Salzmandeln	3,40

### SÜSSES

Steirer Eis <i>Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl</i>	4,60
Zwei Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade oder hausgemachter Nougatcreme</i>	6,00
Polsterzipf <i>mit hausgemachter Quittenmarmelade</i>	2,30



# GETRÄNKE

<b>WEISSWEINE</b>	1/8	Bouteille
Alexander 2023 <i>Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht</i>	2,80	15,90
Grüner Veltliner 2020 <i>trocken, fruchtig, pfeffrig, leicht</i>	2,80	15,90
Grüner Veltliner 2023 <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	3,00	17,10
Neuburger 2019 <i>trocken, würzig, mit typischem Nusston</i>	2,60	14,80
Welschriesling 2020 <i>trocken, mild, spritzig, mit ausgewogener Säure</i>	2,80	15,90
Gemischter Satz 2022 <i>Neuburger-Grüner Veltliner-Weißburgunder, trocken, spritzig</i>	2,80	
Gemischter Satz 2023 <i>Neuburger-Grüner Veltliner-Welschriesling, trocken, spritzig, angenehme Säure</i>	3,00	17,10
Rotgipfler 2021 <i>trocken, leichte Säure, feines Bukett</i>	3,00	17,10
Rotgipfler DAC 2023 <i>trocken, feine Säure, extraktreich, feines Bukett</i>	3,20	18,20
Muskat Ottonel 2021 <i>trocken, fruchtig, feinwürziges Muskatbukett</i>	3,20	18,20
Muskat Ottonel 2022 <i>lieblich, fruchtig, feines Muskatbukett</i>	3,40	19,40
Pinot Blanc Reserve 2017 <i>halbtrocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>	3,20	
Zierfandler 2021 <i>halbtrocken, angenehme Säure, extraktreich</i>	3,20	18,20

# GETRÄNKE

WEISSWEINE	1/8	Bouteille
Valentin 2019 <i>Weißburgunder, halbtrocken, fruchtig, mit langem Abgang</i>	3,20	18,20
Spätrot-Rotgipfler 2019 <i>lieblich, angenehme Säure, feines Bukett</i>	3,20	18,20
Traminer Spätlese 2018 <i>halbtrocken, extraktreich</i>	3,40	19,40
Beerenauslese weiß   1/16 <i>lieblich, goldgelb</i>	3,20	
Eiswein 2020   1/16 <i>Grüner Veltliner, süß, intensives Gold</i>	3,80	
ROTWEINE	1/8	Bouteille
Blauburger 2018 <i>trocken, Beerenaroma, samtig mit weichen Tanninen</i>	3,20	18,20
Blauer Portugieser 2018 <i>trocken, fruchtig, mild, mit zarten Tanninen</i>	2,60	14,80
Quattrophonie Exclusiv 2021 <i>trocken, Cuvee, zartes Holz</i>	4,00	22,80
Rosé 2020 <i>trocken, kräftig, fruchtig</i>	3,00	17,10
St. Laurent 2021 <i>trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen</i>	3,20	18,20
Weißer St. Laurent 2021 <i>trocken, der etwas andere Rotwein</i>	3,20	18,20

# GETRÄNKE

<b>ALKOHOLFREIES</b>	1/4
Traubensaft	3,40
Soda	1,40
Traubensaft gespritzt	2,40
Hausgemachter Sirup gespritzt <i>(Hollunder-, Lavendel- oder Melissensirup)</i>	2,40
Soda Zitron	2,20
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
<b>SPRITZIGES</b>	1/4
Weißer Spritzer	2,60
Roter Spritzer	2,60
Kaiserspritzer	3,20
Lavendelspritzer	3,20
Muskateller Edelspritzer	3,90
Wine Tonic	4,60
<i>Grüner Veltliner und Tonic Water mit Zitrone und Gurke</i>	

# GETRÄNKE

## SCHAUMWEINE

	1/10	Flasche
Frizz Tante Rosé <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	3,40	22,60
Frizz Tante Muskateller <i>trocken, fruchtig, anregende Säure</i>	3,40	22,60
Frizz Tante Grüner Veltliner <i>trocken, fruchtig</i>	3,40	22,60

## BIER

0,5 l Zeiserl Bier <i>naturtrübes Bier aus der Privatbrauerei Zeisel (Neunkirchen)</i>		4,80
---	--	------

## HOCHPROZENTIGES

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

## WÄRMENDES

Kleiner Brauner		3,00
Großer Brauner		4,30
Kleiner Schwarzer		2,80
Großer Schwarzer		4,20
Cappuccino/Melange		3,80
Häferlkaffee mit Milchschaum		4,00
Bio Sonnentortee (verschiedene Sorten)		3,40