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.
Diese werden nach alten Familienrezepten selbst hergestellt.

HEURIGER · MICHAELERHOF ·

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

SAISONALES

Granatapfel Frizz Tante
Frizzante mit hausgemachtem Granatapfelsirup
4,80

Maroni-Süsskartoffelsuppe (vegetarisch)
mit hausgemachtem Hauerstangerl
5,40

Kürbishummus (vegan)
mit Granatapfel, Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl und hausgemachtem Kürbis-Fladenbrot
8,80

Mousse vom Bachsaibling
von Gut Dornau auf Wintersalat (Vogerl, Radicchio und Chinakohl) und hausgemachtem Toastbrot
11,20

Goldrüben Carpaccio (vegetarisch)
mit Bio-Schafskäse, Chiliflocken, rotem Zwiebel, Kürbiskernen und hausgemachtem Kürbis-Rosmarin Brot
9,80

Vorspeisenvariation für Zwei
Rindfleischsülzchen, Kürbishummus, Bachsaiblingmousse, Goldenrüben Carpaccio, Kürbis-Rosmarin Brot, ein hausgemachtes Gebäck und Brot
18,80

SAISONALES

Hirschragout
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
19,20

Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
mit Rote Rüben Risotto
24,80

Hühnerfilet im steirischen Schinkenspeckmantel
auf Kürbis-Polenta und steirischem Kürbiskernöl
16,80

Rote Rüben Risotto (vegetarisch)
mit Feta und steirischen Kürbiskernen
16,20

Hausgemachte Spätzle
mit Speck, Bergkäse
und Röstzwiebeln (wahlweise vegetarisch)
12,80

Maroni-Kürbisquiche mit Wirsingkohl (vegetarisch)
mit buntem Krautsalat und Kräuterdip
13,40

Rote Rüben Falafeln (vegan)
mit buntem Krautsalat *mit Chili-Curry-Mayo*
und hausgemachtem Kürbis-Fladenbrot
12,80

SAISONALES

Herbsttoast (wahlweise vegetarisch)
hausgemachtes Kürbis-Rosmarin Brot mit
Schinken, Bergkäse und Chili-Curry-Mayo
7,80

Fladenbrot mit Süßkartoffeln und Chorizo
warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Chorizo, Jungzwiebel,
Süßkartoffeln, Mozzarella und Rucola (auf Wunsch vegetarisch)
12,60

Fladenbrot mit Birne und Speck
warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Speck, Jungzwiebel,
Birnen, Blauschimmelkäse und Rucola (auf Wunsch vegetarisch)
13,20

Buchtel (vegetarisch)
mit hausgemachter Wachauer
Marillenmarmelade und Vanillesauce
6,60

Death Chocolate Cake von der Zotterschokolade (vegetarisch)
warmer Schokokuchen mit
hausgemachtem Himbeersorbet
7,20

Oma‘s Apfelgitterkuchen (vegetarisch)
3,80

Maroni-Himbeer Tiramisu (vegetarisch)
5,20

Affogato
Vanilleeis mit Espresso
4,90

ALTBEWÄHRTES

KALTE SPEISEN

Hauerjause trifft Steirische Brettljause *Geselchtes, Lendbratl, Schweinsbraten, Trockenwürstl, Speck, Käse, Aufstrich, 2 Scheiben hausgemachtes Sauerteigbrot*	15,00
Schnuckeliges Brot *Belegtes Brot mit Gebratenem, Geselchtem, Speck, Käse, Aufstrich*	9,20
Veggie Brot *Belegtes Brot mit Emmentaler, Bergkäse, Camembert und zwei Aufstriche*	9,20
Aufstrichvariation *Liptauer-, Leberpastete- und Dattel-Curryaufstrich 2 Scheiben hausgemachtes Sauerteigbrot*	7,40
Bratlbrot mit Kren garniert *Sauerteigbrot mit Schweinsbraten, Lendbratl luftgetrocknet oder Speck*	6,20
Roastbeef mit Sauce Tartare	12,80
Kümmelbraten mit Senf und Kren	8,20
Rindfleischsülzchen garniert	8,20
Aufstrichbrot *Liptauer, Kürbiskern- oder Dattel-Curryaufstrich*	3,00
Steirisches Verhackert Brot	3,30

HAUSGEMACHTES GEBÄCK

Scheibe Sauerteigbrot	1,00
Knopfsemmel	1,80
Salzstangerl	2,20
Topfen-Körnerstangerl	2,40

ALTBEWÄHRTES

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	4,60
Rindsuppe mit selbstgemachtem Kaspressknödel	5,00

WARME SPEISEN

Surschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	14,40
Hühnerschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat	14,40
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl *Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf buntem Blattsalat, Erdäpfeln und Käferbohnen*	14,80
Hofburger mit Bratkartoffeln *hausgemachtes Burger Weckerl, Bio Rindfleisch, Cheddar Käse, Tomate, Salatgurke, Zwiebel, Pflücksalat, Rucola und Cocktailsauce*	16,40
Fladenbrot mit Lachs *warmes hausgemachtes Fladenbrot mit Lachs, Rucola und Kren*	12,20
Bauerntoast *getoastetes Sauerteigbrot, Geselchtes, Speck, Käse, Zwiebel, Cayennepfeffe*	6,40
Michaelerhof-Toast *hausgemachtes Toastbrot mit Schinken, Käse und Cocktailsauce*	6,40
Schnitzelsemmel *hausgemachte Knopfsemmel mit Hühnerschnitzel*	5,80

ALTBEWÄHRTES

SALATE

Steirischer Käferbohnensalat	5,20
Erdäpfelsalat	4,00
Gemischter Salat	4,40

BEILAGEN/KNABBEREIEN

Bratkartoffeln	4,00
Liptauer mit Soletti	4,60
Salzmandeln	3,60

SÜSSES

Steirer Eis *Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl*	5,00
Zwei Palatschinken *mit hausgemachter Marillenmarmelade oder hausgemachter Nougatcreme*	6,40
Polsterzipf *mit hausgemachter Quittenmarmelade*	2,50

GETRÄNKE

WEISSWEINE	1/8	Bouteille
Alexander 2026 *Grüner Veltliner, trocken, säurebetont, fruchtig, leicht*	3,00	17,00
Grüner Veltliner 2025 *trocken, resch, pfeffrig, leicht*	3,20	18,20
Grüner Veltliner 2023 *trocken, fruchtig, leicht*	3,00	17,00
Neuburger 2020 *trocken, würzig, mit typischem Nusston*	2,80	15,80
Welschriesling 2021 *trocken, mild, spritzig, mit ausgewogener Säure*	3,00	17,00
Gemischter Satz 2024 *Neuburger-Grüner Veltliner-Welschriesling, trocken, spritzig*	3,00	
Gemischter Satz 2025 *Neuburger-Grüner Veltliner-Weißburgunder, trocken, spritzig, angenehme Säure*	3,20	18,20
Rotgipfler 2021 *trocken, leichte Säure, feines Bukett*	3,20	18,20
Rotgipfler DAC 2025 *trocken, feine Säure, extraktreich, feines Bukett*	3,40	19,40
Muskat Ottonel 2023 *trocken, fruchtig, feinwürziges Muskatbukett*	3,40	19,40
Zierfandler 2021 *halbtrocken, angenehme Säure, extraktreich*	3,40	19,40
Zierfandler 2025 *lieblich, extraktreich, feines Bukett*	3,50	20,00
Valentin 2020 *Weißburgunder, halbtrocken, fruchtig, mit langem Abgang*	3,40	19,40

GETRÄNKE

WEISSWEINE

	1/8	Bouteille
Spätrot-Rotgipfler 2019 *lieblich, angenehme Säure, feines Bukett*	3,40	19,40
Traminer Spätlese 2018 *halbtrocken, extraktreich*	3,60	20,50
Beerenauslese weiß | 1/16 *lieblich, goldgelb*	3,40	
Eiswein 2023 | 1/16 *Grüner Veltliner, süß, intensives Gold*	4,00	

ROTWEINE

	1/8	Bouteille
Blauburger 2018 *trocken, Beerenaroma, samtig mit weichen Tanninen*	3,40	19,40
Blauer Portugieser 2018 *trocken, fruchtig, mild, mit zarten Tanninen*	2,80	15,80
Quattrophonie Exclusiv 2021 *trocken, Cuvee, zartes Holz*	4,20	24,00
Rosé 2020 *trocken, kräftig, fruchtig*	3,20	18,20
St. Laurent 2021 *trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen*	3,40	19,40
St. Laurent DAC 2024 *trocken, zartherbes Bukett, mit feinen Tanninen*	3,60	20,50
Weißer St. Laurent 2021 *trocken, der etwas andere Rotwein*	3,40	19,40

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

	1/4
Traubensaft	3,60
Soda	1,50
Traubensaft gespritzt	2,60
Hausgemachter Sirup gespritzt *(Hollunder-, Lavendel- oder Melissensirup)*	2,60
Soda Zitron	2,40
Vöslauer still oder prickelnd | 0,33 l	2,60
Almdudler | 0,35 l	3,20
Frucade | 0,35 l	3,20
Himbeerkracherl | 0,35 l	3,20
Vöslauer still oder prickelnd | 0,75 l	3,80

SPRITZIGES

	1/4
Weißer Spritzer	2,80
Roter Spritzer	2,80
Kaiserspritzer	3,40
Lavendelspritzer	3,40
Muskateller Edelspritzer	4,10
Wine Tonic *Grüner Veltliner und Tonic Water mit Zitrone und Gurke*	4,80

GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

	1/10	Flasche
Frizz Tante Rosé *trocken, fruchtig, leicht*	3,60	23,80
Frizz Tante Muskateller *trocken, fruchtig, anregende Säure*	3,60	23,80
Frizz Tante Grüner Veltliner *trocken, fruchtig*	3,60	23,80

BIER

0,5 l Zeiserl Bier 5,00

naturtrübes Bier aus der Privatbrauerei Zeisel (Neunkirchen)

HOCHPROZENTIGES

Rotgipfler Weinbrand | 2 cl	3,40
Rotweinlikör | 1/16	3,20
Obstbrand (verschiedene Sorten) | 2 cl	3,60

WÄRMENDES

ALT WIEN KAFFEE

Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,60
Kleiner Schwarzer	3,00
Großer Schwarzer	4,40
Cappuccino/Melange	4,20
Häferlkaffee mit Milchschaum	4,40
Bio Sonnentortee (verschiedene Sorten)	3,80