

Dürfen wir Sie zu einem Aperitif verführen?

2009 „Hotspots Rosé“

Opitz, Illmitz 1/8 l € 3,40

Secco rosé

Hillinger, Jois 0,1 l € 4,20

Birnensekt von der Speckbirne

Riethalerhof, Gunskirchen 0,1 € 4,20

unser „*Holzpoldl-Bräu*“ ist ein
Freistädter Bio-Zwickl 0,2l € 2,40

Schlägl Bräu Kristall 0,3l € 2,70

roter Traubensaft

(alkoholfrei) 1/4l € 3,50

VORSPEISEN

Abends - GEDECK auf Wunsch € 2,20 / Person
NUR TISCHWEISE

marinierte Frühlingsalate

mit gerösteten Pinienkernen und Riesengarnelen € 9,50

Büffel-Mozzarella

mit Tomaten, Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto
€ 7,80

Carpaccio vom Maibock

mit Lardo, Rucola und Rhabarberchutney € 9,90

Holzpoldls Frühlingsrolle

Spargel-Gemüsefülle und sweet Chilisauce € 8,80

„Trüffelnudeln“

hausgemachte Tagliolini
mit frischem Sommertrüffel aus Italien € 12,80

Jakobsmuscheln

frische Eierschwammerl und Fazzoletto € 12,50

INKLUSIVPREISE



HOLZPOLDL
Landgasthaus

am holzpoldlgut 2
4040 lichtenberg
office@holzpoldl.at
www.holzpoldl.at
phone 07239.
6225

mo. + di. ruhetag



Bouteillenweine glasweise für Sie:

2009 Muskateller
Muster, Gamlitz
0,75 Fl. € 22,--
1/8 € 3,70

2009 Sauvignon blanc
Hillinger, Jois
0,75l Fl. € 23,--
1/8 € 3,90

2009 GV Gmörk
Bauer Feuersbrunn
0,75 Fl. € 17,40
1/8 € 2,90

2008 Riesling Federspiel
Donabaum, Spitz
0,75 Fl. € 24,--
1/8 € 4,10

2007 Nepomuk Bf,Cs,Sy
Kloster am Spitz, Purbach
0,75l Fl. € 23,--
1/8 € 3,90

2008 Blaufränkisch
Kerschbaum, Horitschon
0,75l Fl. € 20,--
1/8 € 3,40

2008 Zweigelt Fuchsloch
MAGNUM
Tschida, Apetlon
1/8 € 4,60

Weitere Weine finden Sie in unserem Weinkeller!

Sie dürfen gerne selbst
aussuchen, oder unsere
Mitarbeiter sind Ihnen
behilflich!

SUPPEN

Cappuccino vom weißen Spargel
mit rotem Pfeffer und Prosciutto-Grissini € 4,80

Süppchen vom Kohlrabi
mit Blunzenstrudel € 4,50

klare Rindssuppe mit Frittaten € 3,20

klare Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel € 3,20

OFENFRISCHES BROT & GEBÄCK

vom „Holzpoldl-Bäcker“

Salzstangerl, Körndlweckerl, Mohngebäck,... € 0,90

NUDELN & mehr

„Mühlviertler Carbonara“
mit Bauernspeck und Jungzwiebeln € 9,50

scharfe Nudeln
Spaghetti mit Tomaten, Pfefferoni, Chilli, Knoblauch
und Parmesan € 9,80

Parpardelle
mit frischen Eierschwammerl „a la creme“ € 13,80

Piccata milanese
Kalbsschnitzerl in Ei und Parmesan gebacken
auf Spaghetti mit Pomodoro € 15,80

Filetsteak vom Angusbeef
mit knuspriger Bratkartoffel-Cannelloni
und Eierschwammerl € 22,80

Filetspitzen vom Angusbeef a la creme
hausgemachte Tagliolini und buntes Marktgemüse € 16,80

>> **VORSCHAU**

Betriebsurlaub 11.7.abends – 3.8.2010



rosa gebratener Milchkalbsrücken
mit Morchelrahm, Bandnudeln und Marktgemüse € 22,80

Ragout vom Maibockschlögl
in Rotweinsauce mit Bandnudeln, Preiselbeeren
und Apfelblaukraut € 17,80

rosa gebratenes Nüsschen vom Maibock
sautierte Eierschwammerl, Mandelbällchen, Wildjus
und Apfelblaukraut € 22,50

Filet vom Branzino
auf Spinatcreme mit Erdäpfel-Cannelloni und Trüffelschaum € 17,80

Wiener Schnitzel
mit Reis, Kartoffel und Salatteller
vom **Schweins-Kaiserteil** € 9,50
vom **Kalb** € 15,80

DESSERTS

Törtchen von der Valrhonachokolade
mit Cassis und Orangensorbet € 7,80

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarbersorbet € 6,80

„Alles Erdbeere“
Mousse, Knöderl, Sorbet € 6,80

Grappa-Schokospitz auf Früchtemosaik € 7,50

Geeistes vom Kaffee „Segafredo“ € 3,50

Dessertvariation „Holzpoldl“ € 9,50

Käseteller	groß € 7,80	klein € 6,80
------------	-------------	--------------

Unsere Kaffees

Cappuccino € 3,20	Verlängerter € 2,20
Cafe Latte € 3,00	Kleiner Brauner € 2,20
Macciato € 2,40	Großer Brauner € 2,80
Melange € 2,50	...alle auch koffeinfrei
Hauskaffee € 2,60	erhältlich!



Zum Abschluss

eine **Zigarre?**

Gerne präsentieren
wir Ihnen unsere
Auswahl an
edlem Rauchwerk.

Zum Dessert:

Beerenauslese

Lenz Moser, Rohrendorf
1/16l € 3,20

Edle Brände & Schnäpse 2cl

Lagler, Kukmirn

Williamsbirne €4,50
Kukmirner Golden €4,30
Wildfrucht €4,90
Kriecherl €4,40

Reisetbauer

Apfelbrand im Eichenfaß €4,50
Birnenbrand €4,50

Wöhler

Garagenbrenner

Marille €4,50
Traube (Muskat) €4,-

Hochmair Edelbrände

Bio-Karotte €4,70
Vogelbeere €5,00
Quittenbrand €5,20
Zwetschke Barrique €4,50
Rote Williams €4,50
Traubenkirsch €4,80
Bio-Zwetschke €4,20
Mandarine-Ingwer €5,-
Bio-Mandarine €4,80

Holzbauerngut

Nußgeist €3,-
Kirschbrand €4,50
Weichsellikör €3,-

Parzmair

Haselnuß €4,50

Donabaum

Erdbeere €5,50

Grappe

Grappa Nonino €3,50
Grappa Brunello €5,50
Grappa Brunello Barrique €6,50

DURSTIG?

Biere frisch gezapft

	0,2l	0,3l	0,5l
Kaiser Premium	€ 2,30	€ 2,70	€ 3,20
Freistädter Bio-Zwickl	€ 2,40	€ 2,80	€ 3,30
Reininghaus Jahrgangspils	€ 2,90	€ 3,20	
Schlägl Kristall	€ 2,30	€ 2,70	€ 3,20
Radler		€ 2,90	€ 3,60

Biere aus der Flasche

Schloßgold alkoholfrei 0,5 Fl. € 3,20
Weizen trüb 0,5 Fl. € 3,60
Zipfer medium 0,5 Fl. € 3,20

Offene Weine vom Burgstaller, Kamptal

Grüner Veltliner 1/8 l € 1,90
Blauer Zweigelt 1/8 l € 1,90
G'spritzter weiß/rot 1/4l € 2,30

MOST

Schneider Holzbauerngut, Lichtenberg 0,5l € 2,50

Alkoholfreie Getränke

Limo: Orange, Zitrone, Kräuter, Cola 1/4l € 2,30
Mineral 0,33 Fl. € 2,-
PAGO Johannisbeer oder Marille 0,2l € 2,70
PAGO Erdbeer, Mango, Kirsch 0,2l € 2,80
Bitter Lemon, Tonic 0,2l € 2,60

Warme Getränke

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 3,50
Tee - Pfefferminz, Hagebutte, Kamille,
schwarzer Tee mit Milch/Zitrone € 2,-
Tee mit Rum € 3,50
Glühmost 1/2 € 3,50
Glühwein € 4,50

Wir freuen uns immer auf Ihren Besuch!

Berta & Gerhard Fehrer mit ihrem Team

INKLUSIVPREISE

