

## Supp'n...

Suppe vom Rind mit Frittaten Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	15.50
Spargel mit Bärlauch Leichte Spargelschaumsuppe mit frischen Bärlauch-Croûtons	17.00
Wildkräuter mit Kalbsbries Würzige Wildkräutersuppe mit gebratenen Kalbsmilken-Medaillons	21.00

## Zwischendurch...

die folgenden Gerichte, servieren wir gegen einen Aufpreis von chf 12.00  
auch als Hauptspeise

Gemischte Blattsalate der Saison Gemischte Blattsalate mit Spargeln, Radiesli, Tomaten und Champignons an unserem beliebten Hausdressing	15.00
Kopfsalatherzen MIMOSA Junger Kopfsalat mit Croutons und gehacktem Ei mit gebratenem Speck	17.00 +2.50
Sulz vom Spargel Hausgemachte Sulz vom grünen und weissen Spargel mit Bärlauch-Schaum	22.00
Feingeschnittener Tafelspitz Tafelspitz-Carpaccio an Kräutersauce mit Radieslisalat und frischem Kren	23.00
Kabsbries mit Spargeln Gebratene Kalbsmilken auf Spargelsalat an Zitrusvinaigrette	26.50
Rindstatar HOFWIESEN Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl	32.00

## Deftiger...

Gerne servieren wir die folgenden Gerichte auch als Vorspeise  
oder offerieren Ihnen einen Nachschlag.

Topfenknödel mit Morcheln Fluffige Quarkknödel mit frischen Morcheln und Kräutern	34.00
Frühlingsrisotto Sämiges Risotto mit Spargeln, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Datteri-Tomaten mit gebratenen Kalbsmilken-Medaillons	29.00 +16.00
Schlutzkrapfen mit Bärlauch Hausgemachte Ravioli mit Quark, Kartoffeln und Bärlauch gefüllt an frischer Tomatenbutter mit Brösel und Parmesan	28.00
Kärntner Fleischkrapfen Hausgemachte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt dazu knackiger Spinatsalat	32.00
Penne MONTE PRIMERO Penne mit Tomate, Auberginen und Rindsfiletwürfeln	38.00

## Aus dem Wasser...

<b>HOFWIESEN - Spaghetti</b>	42.00
Spaghetti mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Zander, Saibling mit kleinen Tomaten und frischem Spinat an einer leichten Limettenbutter	
<b>Saibling mit Bärlauch</b>	46.00
Filets vom Saibling mit frischem Bärlauch dazu ein sämiges Spargelrisotto	
<b>Fogosch mit Rhabarber</b>	48.00
Gebratener Zander auf Rhabarber-Spinat Gemüse dazu junge Kartoffeln	

## Von der Metzg...

<b>Ente und Rhabarber</b>	42.00
Gebratene Entenbrust an einem Rhabarber-Portweinjus dazu Topfenknödel	
<b>Schweinskopfbacken</b>	44.00
Im Bärlauchjus zart geschmorte Schweinsbäckchen serviert mit Risotto	
<b>Tagesspezialität</b>	46.00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Tagesgericht	
<b>Wiener Schnitzel RICHTIG !</b>	49.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	
<b>Tafelspitz KLASSISCH!</b>	54.00
Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen, jungen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Apfelkren	
<b>Kalb mit jungen Gemüsen</b>	62.00
Rosa gebratenes Kalbskotelett an Bärlauchbutter mit Frühlingsgemüsen und jungen Kartoffeln	
<b>Zwiebelrostbraten HOFWIESEN!</b>	66.00
Rindsfiletmedaillon gebraten, nach Ihren Wünschen gegart, mit gerösteten Zwiebeln, Zweigeltjus und dazu Butternudeln	
oder mit frischen Kräutern und zerlassener Butter und eine Beilage nach Wahl	66.00

## Dazu... (Eine Beilage ist inbegriffen, jede weitere verrechnen wir zusätzlich)

Junge Kartoffeln, Risotto, Butternudeln, Topfenknödel, frischer Blattspinat, gemischtes Gemüse, Spargelgemüse, Rhabarber-Spinat Gemüse und steirischer Kartoffel-, Gurkensalat	9.00
--	------