

Willkommen

Wir, Heinz Felbermair und sein Team, fühlen uns geehrt, Sie als Gast im Hofwirt begrüßen zu dürfen. Der Hofwirt wurde im Jahre 1587 zum ersten Mal urkundlich erwähnt, als Wolf Wenger das Haus an Helmhart Jörger zu Scharnstein verkaufte. Das Haus war damals im Besitz der Gemeinde Scharnstein.

Im Jahre 1750 belief sich der Viehstand auf zwei Pferde, drei Kühe, ein Jungvieh, vier Schafe und ein Schwein. Das Haus kannte man damals unter dem Namen „Hoftavern zu Pettenbach“.

Umbenannt wurde es in den Jahren 1788 zuerst in „Hofwirthshaus“ und 1826 in „Hofwirt“.

Im Jahr 2004 erwarb Heinz Felbermair das Gasthaus von Max Mayr. Es folgten einige Monate Renovierungsarbeiten, bevor es am 1. Oktober 2004 wieder in Betrieb ging.

In unserem Haus achten wir besonders auf die Qualität der zu verarbeitenden Produkte. Wir verwenden vorwiegend Lebensmittel von heimischen Anbietern.



Preise sind inklusive aller Abgaben

Vorspeise

Beef Tartare  / Wachtel- Spiegelei/ Avocado/ Trüffelmayo/ Butter/ Jourcebäck A.C.M

100g € 18,00

200g € 28,00



Preise sind inklusive aller Abgaben

Suppen

Rindssuppe/ frische Frittaten	€ 5,00	A.C.G.L
Rindssuppe/ hausgemachte Kaspressknödel oder Leberknödel	€ 5,50	A.C.G.L
Eierschwammerlcremesuppe/ frische Kräuter/ Sesamstangerl	€ 5,50	A.G.0



Preise sind inklusive aller Abgaben



Rindssuppe

Für 6 Portionen

1 Zwiebel, mit Schale, gewaschen, halbiert

ca. 400g Rindfleisch (Siedefleisch)

500g Rindfleischknochen, mit Fleischbehaftung, gehackt

250g Wurzelwerk (Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie und Petersilwurzel zu gleichen Teilen)

½ Lauchstange

ca. 3,5l Wasser, Salz

ca. 10 Pfefferkörner schwarz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter

etwas Sellerie- und Petersiliengrün

etwas Liebstöckel nach Geschmack

nach Belieben Schnittlauch, geschnitten, zum Bestreuen

Zwiebelhälften mit Schale in einer Pfanne an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Fleisch und Knochen lauwarm waschen. Wurzelwerk schälen, Lauch halbieren und waschen. Knochen mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen, leicht salzen. Fleisch in kochende Flüssigkeit legen. Aufsteigenden Schaum ständig mit einem Schöpf- oder Schaumlöffel abschöpfen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Zwiebelhälften hinzugeben, Suppe leicht wallend kochen. Während der letzten 20 Minuten Wurzelwerk und Suppengrün. Gekochtes Fleisch und Knochen aus der Suppe heben. Suppe abseihen, salzen und mit Schnittlauch bestreuen.



Preise sind inklusive, aller Abgaben

An Salat

Backendl A.C.G.M

Gebackene Maishendlfiletstreifen  / Erdäpfelsalat/ Blattsalate/ Kernöl € 18,00

Surf & Turf B.G.M

Gegrillte Rinderfiletstreifen  / Garnelen/ Blattsalate/ Mango- Chutney/ Honig- Senfdressing € 22,00

Schafkäse C.G.M.N

Schafkäse  / Honig- Sesamkruste/ Joghurtdressing/ Feigen- Chutney € 19,00



Preise sind inklusive, aller Abgaben

Hofwirts Santa Fe Salad A.E.G

Bunte Blattsalate, Mais, schwarze Bohnen, Käse, Tortilla Stripes, Tomaten, Avocado und Joghurtdressing

... mit Maishendlfiletstreifen  € 18,00

...mit Rinderfiletstreifen  € 22,00

... mit Garnelen € 22,00

...Lachs/ Mandelkruste/ Cranberries € 24,00



Preise sind inklusive, aller Abgaben

Für unsere besonderen Gäste

Ich weiß nicht.....

Kinderschnitzerl/ Schwein oder Huhn  / Pommes Frites € 8,50/ 9,50 A.C.G.N

Ist mir egal....

Grill- Würstel  / Pommes Frites € 7,00

Hab keinen Hunger....

"Räuberteller" ein kleiner Teller mit Besteck zum Stehlen bei den Großen 😊 € 0,00



Preise sind inklusive, aller Abgaben

Schmankerl und Spezialitäten

Wiener Schnitzel/ Petersilerdäpfel/ Reis/ Preiselbeeren

.... vom Schwein  € 17,50 A.C.G.M.N

.... vom Huhn  € 18,50 A.C.G.M.N

„Hofwirts Grillplatte“/ Schweine-, Rinder- Hühnerfilet  / Pommes Frites/ rustikales Gemüse € 23,00 G

„Almtaler Cordon Bleu“ Schwein  / Zwiebel/ Speck/ Bergkäse/ Schwammerl/ Petersilerdäpfel/ Preiselbeeren
€ 22,00 A.C.G.L.O

Gebratenes Schweinsfilet  / Eierschwammerlrahm/ Briocheknödel/ Brokkoli € 24,00 A.C.G

Ausgelöstes Wiener Backhendl  / Butterschmalz/ Vogerl- Erdäpfelsalat/ Preiselbeeren € 21,00 A.C.G.M

Rinderfiletsteak Surf&Turf 180g/ 260g  medium/ Süßkartoffelpommes/ Dip/ Rucola € 39,50/ 45,50 B.C.G



Preise sind inklusive aller Abgaben

Wir empfehlen:

2022	Grüner Veltliner Kamptal DAC	BIO	Fred Loimer, Kamptal	1/8 lt. € 4,00
	Erfrischender Duft, gelbe Äpfel, Ananas, weißer Pfeffer, straffe Struktur, minimale Extraktsüße, getrocknete Apfelscheiben, Birnenmark, saftige Orangen, erfrischende Säure			0,75 lt € 24,00
2020	Welschriesling Südsteiermark DAC	BIO	Manfred Tement, Südsteiermark	1/8 lt. € 4,20
	Animierendes Fruchtbukett mit Anklängen von reifen Äpfeln und Heublumen. Am Gaumen saftig mit erfrischender Säure und beschwingtem, erfrischendem Finale			0,75 lt. € 25,20
2018	Blauer Zweigelt	BIO	Richard Goldenits, Neusiedlersee	1/8 lt. € 3,80
	Würzig, intensive Wechsel-Nase, vollmundig weich am Gaumen			0,75 lt € 22,80
2020	Heideboden Rot ZW/BF/ME	BIO	Hans Nittnaus, Burgenland	1/8 lt. € 5,00
	Dunkles Rubinrot; fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett. Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.			0,75 lt. € 30,00



Preise sind inklusive aller Abgaben



unsere hausgemachten Erdäpfelcordon Bleu

serviert mit Sauerrahmdip und Blattsalatgarnitur

... mit Blattspinat- Schafkäsefülle oder Tomaten- Mozzarellafülle € 18,00 A.C.G.U.N



... „Holzfäller Art“ mit Speck-, Zwiebel-, Käsefülle € 18,00 A.C.G.U.N

... mit Pulled Pork-Käsefülle € 18,00 A.C.G.U.N

... mit Schinken- Käsefülle € 18,00 A.C.G.U.N

... mit Eierschwammerl- Frischkäsefülle € 18,00 A.C.G.U.N



Preise sind inklusive, aller Abgaben

Ohne Fleisch geht's a

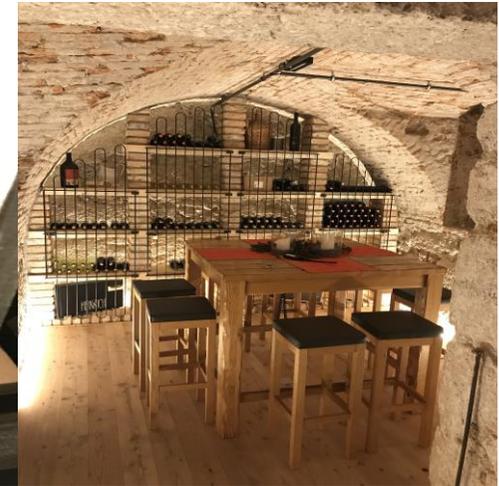


Hausgemachte Semmelknödel/ Eierschwammerlrahm/ frische Kräuter/ Blattsalate € 21,00 a.c.g.m

Cremiges Eierschwammerlrisotto/ getrocknete Tomaten/ frische Kräuter/ gehobelter Grana/ Blattsalate
€ 23,00 g.m.o



Preise sind inklusive aller Abgaben



*Kennen Sie schon unseren Weinkeller?
Werfen Sie doch einen Blick in unser wunderbares Kellergewölbe mit der einen oder anderen
hervorragenden Flasche Wein.*



Preise sind inklusive aller Abgaben

Aus`n Wossa

Gebratene Garnelen/ Tagliatelle/ Erbsen/ Zitrone/ frische Kräuter/ gehobelter Grana/ Blattsalat € 24,00 A.B.C.G.M



2020 Welschriesling Südsteiermark DAC

BIO

Manfred Tement, Südsteiermark

1/8 lt. € 4,20

Animierendes Fruchtbukett mit Anklängen von reifen Äpfeln und Heublumen.

Am Gaumen saftig mit erfrischender Säure und beschwingtem, erfrischendem Finale

0,75 lt. € 25,20



Preise sind inklusive aller Abgaben

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung (ab 10 Personen):

Brat 'L in da Rein	pro Person	€ 17,50 A.C.G
Ripperpartie	pro Person	€ 17,00 A.C.G
Ritteressen	pro Person	€ 19,50 A.C.G.M
Knödelgaudi	pro Person	€ 16,00 A.C.G



„Aus der Region - In die Region“ ist nicht nur eine Tradition für uns, sondern auch unsere Unternehmens-Philosophie, die sich in unseren Prinzipien widerspiegelt.
(Fam. Artmayr)



Preise sind inklusive, aller Abgaben

Aus da Mehlspeiskuchl

Unsere Servicemitarbeiter/ innen informieren Sie gerne über unsere aktuellen Tagesdesserts!

HofwirtsTagesdessert a.c.g.u € 9,50

Werfen Sie einen Blick in unsere Eiskartel



Preise sind inklusive aller Abgaben

A Glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Ei - D Fisch - E Erdnuss - F Soja
G Milch oder Laktose - H Schalenfrüchte - L Sellerie - M Senf - N Sesam - O Sulfite
P Lupinen - R Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 10:00 bis 23:00 (warme Küche 11:30 bis 13:30 und 17:30 bis 20:30)

Sonntag von 10:00 bis 19:30 Uhr (warme Küche 11:30 bis 18:30)

Montag und Dienstag Ruhetag

Gasthaus Hofwirt, Heinz Felbermair, Marktstrasse 3, 4643 Pettenbach, Tel: 07586/20548

office@hofwirt.co.at, www.hofwirt.co.at



Preise sind inklusive, aller Abgaben