

HERZLICH WILLKOMMEN

Schon in den frühen Morgenstunden ist das Küchenteam rund um Dario Linder im Garten von Schloss Hof unterwegs und erntet frische Kräuter und Gemüse – ganz wie zu Zeiten Maria Theresias.

Im Restaurant Kräutergarten trifft diese Tradition auf einen modernen Twist:

Verarbeitet werden vor allem saisonale, regionale und biologische Zutaten.

Vieles stammt aus eigenem Anbau oder – wenn die Möglichkeit besteht – von ausgewählten Produzentinnen und Produzenten aus der Region, insbesondere aus dem Marchfeld: von frischem Gemüse über Kräuter bis hin zu Eiern, Milchprodukten und Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Die Küche steht für Qualität, Verantwortung und kreative Neuinterpretationen klassischer Gerichte.

Auch Kinder kommen auf ihre Kosten: Mit kindgerechten Speisen und liebevoll gestalteten Ausmalkarten wird der Besuch zum entspannten Erlebnis für die ganze Familie.



SUPPEN & SNACKS



SUPPEN

Bisque von der Räucherforelle

Bärlauchnockerl | Calvados | Kren

D/G/L/O

€ 9,90

Kräftige Rindsuppe

Wildkräuterpofesen | Frittaten

A/C/G/L/O

€ 5,90

SNACKS

Cremige Burrata „Kräutergarten“

Prosciutto | Babyspinat | Pfirsich

G/H/O

€ 17,90

Knuspriger Bauch vom Marchfelder Strohschwein

Chicorée | Apfel | Erdnuss

E/F/O

€ 13,90

Original Sacher Würstel

Salatbouquet | frischer Kren | Bio-Kaisersemmel

A/C/G/O

€ 8,90

Getrübte Fries

Pommes Frites | Parmesan | Junglauch | Trüffelmayo

C/G/M

€ 9,90

Gazpacho vom grünen Spargel

Ziegenfrischkäse | Erdbeere | Pinienkerne

(auf Wunsch auch mit veganer Frischkäsepraline )

F/G/H

€ 12,50

Loaded Hummus

Marchfelder Kichererbse | Avocado | Pico de Gallo |

Nachos

F/N

€ 9,90

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Strohschwein

Kartoffel-Vogerlsalat

A/C/G/M

€ 18,20

Saftiges Paprikahendl

Butternockerl | Sauerrahm

A/C/G/L

€ 16,80

Geschmortes Schweinsbackerl

Serviettenknödel | Erbse | grüner Pfeffer | Minze

A/C/G/L/O

€ 19,90

Steirischer Backhendlsalat

Kartoffel | Vogerlsalat | Kürbiskerne

A/C/G/M

€ 16,80

Schlosshofer Zitrus „Risotto“

Fregola Sarda | Salzzitrone | Gingurkerl | Buttermilch

A/C/G/O

€ 14,90

Rigatoni „al Pesto e asparagus“

Grüner Spargel | Basilikum | getrocknete Tomaten

A/H

€ 16,90



HAUPT- SPEISEN



KIDS & DESSERTS

KINDERMENÜ

Schnitzel vom Huhn

Pommes Frites | Ketchup

A/C/G

€ 8,90

Spaghetti mit Tomatensauce

A/L

€ 6,90

Portion Pommes

mit Ketchup

A

€ 4,90

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillehollandaise

A/C/G/H/O

€ 5,90

Prinz Eugen Torte

Orange | Kaffee | Schokolade

A/C/G/H/O

€ 6,90

Vegane Creme Brulee

Kokos | Ananas | Safran

F

€ 6,90

Rhabarber Cheesecake

Rhabarber | Meringue | Tonkabohne

A/C/G/O

€ 6,90

Eis

Auswahl: Erdbeere, Vanille, Schokolade

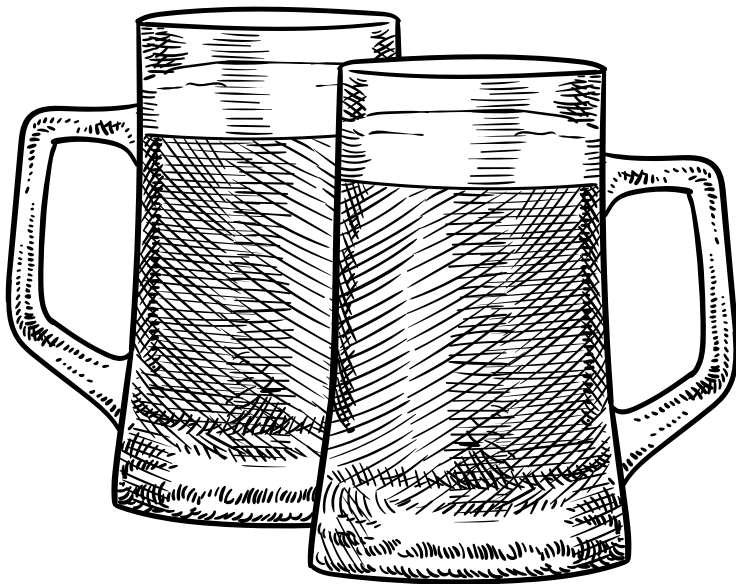
1 Kugel € 2,10

2 Kugeln € 4,00

3 Kugeln € 5,90

Vegan

Vegetarisch



BIER

VOM FASS

Zwettler Original

0,3l | 0,5l

€ 4,60 | € 5,60

Zwettler Zwickel

0,3l | 0,5l

€ 4,80 | € 5,80

Gösser Naturgold (Alkoholfrei)

von der Flasche

0,5l

€ 5,60

Gösser Naturradler

von der Flasche

0,5l

€ 5,60



WEIN

SEKT

Sisi Frizzante Kirsche

1/8l | 0,75l

€ 4,90 | € 28,60

Schönbrunner Frizzante

1/8l | 0,75l

€ 4,90 | € 28,60

ROTWEIN

Schönbrunn Zweigelt

1/8l | 0,75l

€ 5,10 | € 30,60

Seymann „Alter Hase“

1/8l | 0,75l

€ 5,60 | € 36,00

WEISSWEIN

Schönbrunn Grüner Veltliner

1/8l | 0,75l

€ 5,10 | € 30,60

Fleckl Gelber Muskateller

1/8l | 0,75l

€ 5,20 | € 32,60

Perger Grüner Veltliner

1/8l | 0,75l

€ 5,30 | € 33,00

SPRITZER

Weißer Spritzer

1/4l

€ 4,50

Aperol Spritzer

1/4l

€ 6,50

Lillet Spritzer

1/4l

€ 6,50

Limoncello Spritzer

hausgemachter Limoncello-Frizzante Spritzer

1/4l

€ 6,50

Rhabarber-Rosmarin-Spritzer

Schlosshofer Rhabarber-Rosmarin-Spritzer
mit Frizzante

1/4l

€ 6,50

Hugo Spritzer

1/4l

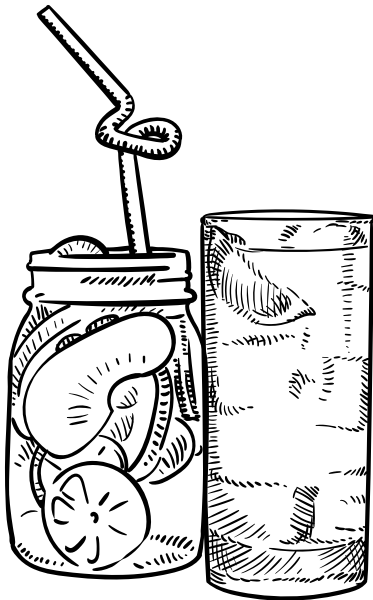
€ 6,50

Prinz Eugen Spritzer

Rosen Spritzer

1/4l

€ 7,50



LIMOS & SÄFTE

FRUCHTSÄFTE

PUR ODER GESPRITZT

Rauch Apfelsaft klar | naturtrüb

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

Rauch Orangensaft

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

Rauch Johannisbeerensaft

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

Perger Traubensaft

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

LIMONADEN & MINERALWASSER

Vöslauer Mineral prickelnd | still

0,33l | 0,75l

€ 3,80 | € 6,80

Soda

0,3l | 0,5l

€ 2,80 | € 3,60

Soda Zitrone | Holler

Jugendgetränk

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,50

Rhabarber & Rosmarin

Homemade

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

Birne & Brennessel

Homemade

0,3l | 0,5l

€ 3,80 | € 5,60

Coca Cola | Coca Cola Zero

0,33l

€ 4,40

Almdudler

0,33l

€ 4,40

Fanta

0,33l

€ 4,40

Richard's Sun Iced Tea Peach

0,33l

€ 4,40



KAFFEE & TEE

TEE

TEA BIO

Früchtetee

€ 4,90

Schwarztee

€ 4,90

Kräutertee

€ 4,90

Pfefferminztee

€ 4,90

Grüntee

€ 4,90

KAFFEE & KAKAO

AFRO COFFEE, BIO UND FAIRTRADE

Kakao

€ 4,90

Kakao mit Schlagobers

€ 5,90

Espresso

€ 3,10

Doppelter Espresso

€ 5,20

Melange

€ 4,60

Cappuccino

€ 4,60

Verlängerter

€ 4,10

Caffè Latte

€ 4,90

Caffè „Kokos Busserl“

Mit Sisi Kokos-Rumlikör | Schlagobers |
gerösteten Kokosflocken

€ 7,90

Caffè „Goldener Engel“

Mit Schönbrunner Eierlikör „Goldener Engel“ |
Schlagobers | Haselnusskrokant

€ 7,90

Unsere Partnerbetriebe

Das Küchenteam rund um Dario Linder setzt auf Frische, auf Regionalität und Saisonalität. Unsere Milch- und Molkereiprodukte stammen ausschließlich von AMA-zertifizierten Betrieben. Die verwendeten Eier beziehen wir aus österreichischer Bio-Freilandhaltung. Viele der verarbeiteten Zutaten stammen von Produzenten aus der unmittelbaren Nähe, von zertifizierten Betrieben oder wachsen „vor der Tür des Restaurants“ direkt in Schloss Hof.

Es sind keine Lieferanten, sondern Partner, die den gleichen hohen Qualitätsanspruch haben wie das Team des Restaurants Kräutergarten.

Geier. Die Bäckerei GmbH

Bäckerweg 1
2282 Markgrafneusiedl
E-Mail: baeckerei@geier.at

Biohof Breinreich

Michael & Jacqueline Breinreich
Prinz-Eugen Straße 6
2283 Obersiebenbrunn
Tel.: +43(0)664 2 61 88 81

Biohof Wunderl

Matthias Wunderl
Witzelsdorf 45
2305 Witzelsdorf
Tel.: +43 (0)699 18 10 30 84
E-Mail: bio@matthiaswunderl.at

Gut Dornau

Gut Dornau Vertrieb
und Verarbeitung Gesellschaft m.b.H.
2544 Leobersdorf
Gutsverwaltung Dornau
Tel.: +43 (0)2256 62 666
E-Mail: office@gutdornau.at

Biohof Hubicek Fleisch- und Wurstmanufaktur KG

Karin Hubicek
Ortsstraße 36
2294 Breitensee
Tel.: +43 681 848 67 151
E-Mail: info@biohof-hubicek.at

JP Pastry

Julia Schmid
Seilerstätte 19
1010 Wien
E-Mail: office@jpastry.com

Seymann – Die Weinhandwerkerei

Harald, Laurin & Nancy Lee Seymann
Karlsdorf 50
2052 Pernersdorf-Pfaffendorf
Tel.: +43 (0)699 11 12 06 39
E-Mail: office@seymann.at

Weingut Parvenü

Reinhard Pacejka
Arbeitergasse 25
2232 Deutsch Wagram
Tel.: +43 (0)664 88 31 96 60

Weingut Pasler

Untere Hauptstrasse 30
7093 Jois
Tel.: +43 (0) 2160 7385
E-Mail: office@franzpasler.at

Weingut Perger

Sulzgasse 11
2405 Bad Deutsch-Altenburg
Tel.: +43 (0)650 5 27 50 11
E-Mail: weingut@weingut-perger.at



Allergene

- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (A)
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)
- Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (D)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)
- Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (G)
- Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N)
- Schwefeldioxid und Sulfite (O)
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (P)
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)

Schloß Schönbrunn Kultur und Betriebsges.m.b.H.
Schloss Hof Gastronomie
Schloss Hof 1 • 2294 Schloßhof

