

Beilagen

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	5,90
Erdäpfelsalat, Krautsalat, Jägersalat	4,20
Butternockerl, Bratkartoffeln, Pommes	3,70
Ketchup, Aioli, Senf, Burger-Curry-Sauce	1,50
Preiselbeeren	1,90

1 Stk Gebäck 1,30
von der Bäckerei Schmidl aus der Wachau
Kornspitz, Vinschgerl, Kürbisweckerl,
Roggenweckerl, Semmel

Ganslschmalz oder Ganslverhackertes
für z'Haus 250ml 2,00

Süßer Abschluss

Hausgemachter Strudel	4,20
Handgewuzelte Nuss oder Mohnschupfnudeln mit Röster / Kompott	6,90

Strebersdorferhof -
Wirtshaus und Hotel
Rußbergstraße 46; 1210 Wien

Telefon: +43-1-2925722 oder
+43-1-2928869
E-Mail: info@strebersdorferhof.at
www.strebersdorferhof.info

GETRÄNKE

Dosen

Ottakringer Helles 0,50l 2,80

FRUCHTSÄFTE VOM BAUERN

In Flaschen

Johannisbeer-Apfel naturtrüb	0,25l	4,30
Marillenektar „Alte Sorten“	0,25l	4,60
Williams Christ Birne	0,25l	4,20
Apfel-Karotten-Saft	0,25l	3,90
Naturtrüber Apfelsaft „Elstar“	1,00l	10,40

BOUTEILLENWEINE FLASCHENWEISE

Gelber Muskateller, Wg. Bauer	17,00
Grüner Veltliner DAC, Wg. Eichberger	14,00
Chardonnay Stein, Wg. Wurzinger	14,50
Riesling vom Urgestein, Wg. Schmid	18,00
Zweigelt Kammerling, Wg. Preiß	14,00
Blaifränkisch Hochberg DAC, Neckenmarkt	15,50

STREBERSDORFERHOF
ESSEN SCHLAFEN LEBEN

Speisen- und Getränkekarte

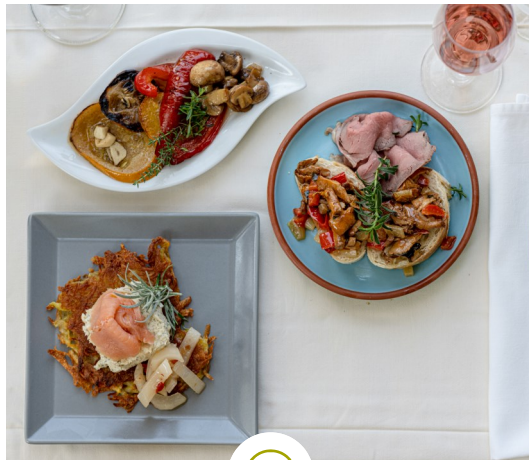
Take away

*Immer auf dem
neuesten Stand
mittels QR CODE*



*Essen ist ein
Bedürfnis
Genießen eine
Kunst*

Version 05/2021



STREBERSDORFERHOF zum mitnehmen

*Wir kochen weiterhin für euch—
Ihr ruft an und bestellt—holt es bei
uns ab—und genießt es zu Hause.*

*Um die Umwelt zu schonen, bitten
wir euch euer eigenes Geschirr
mitzubringen.*

Bestellannahme

Montag—Donnerstag
9:00 Uhr—14:00 Uhr

16:00 Uhr—19:00 Uhr

Öffnungszeiten

Montag—Donnerstag
11:30 Uhr—14:00 Uhr
und 17:00 Uhr—19:00 Uhr

ACHTUNG ACHTUNG

Donnerstag Abend Take away nur auf
Anfrage und Verfügbarkeit

Wir informieren Sie kurzfristig über
eventuelle Weekendspecials

Gerne können Sie auch schon am
Vortag reservieren

UNSERE SPEISENAUSWAHL

Vorspeisen

Patatas Bravas mit Aioli ... Bratkartoffeln mit leicht scharfer Sauce u. Dip	4,20
Beef Tartar mit Butter und Toast	12,00
Marchfelder Spargel Vinaigrette mit Rohschinken	6,90
Langos hausgemacht mit Beinschinken, Sauerrahm, Schnittlauch, Steirer Kren	6,40
Langos mit Knoblauch	3,00

Suppen 250ml

Marchfelder Spargelcremesuppe mit Croutons	4,50
Kräftige Rindsuppe mit Gemüsestreifen und ... hausgemachten Kräuterfrittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	3,60

Vegetarisch & Fisch

Zanderfilet vom Grill auf Spargel-Wok-Gemüse mit Reis	18,90
Waldviertler Karpfen gebacken mit Beilage nach Wahl	16,90
Krautfleckerl mit herrlich karamellisiertem Kraut auf Wunsch pikant mit spanischer Chorizo	7,70 +1,20

Marchfelder Solo Spargel vom Harbich 13,90

... gebacken mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar	
... gekocht mit Butterbröseln und Petersilerdäpfeln	
... mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln	
... gegrillter grüner Spargel mit Tomatensalsa und Feta, dazu	
... mit Beinschinken	+3,50
... mit 5 gebratenen Garnelen	+4,50
... mit Serranoschinken	+3,50

Hauptspeisen

Gefüllter Paprika mit Paradeissauce und Petersilerdäpfeln	8,20
Hausgemachte Wurstknödel mit warmen Krautsalat	8,20
Strebersdorferhof-Burger 200g saftiger Rindfleischburger vom Almochsen, mit Räucherspeck, würzigen Käse, Zwiebel, Salat und frischen Paradeisern, serviert mit Pommes frites und Ketchup	13,50
Hauschnitzel - Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Landschinken, Käse, Pfefferoni und Zwiebel, in Kräuterbröseln gebacken, Pommes frites	12,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Salat	10,20



Netzwerk Kulinarik/Martina Siebenhandl