



LIEFER-&ABHOLSERVICE

SPARGEL-BOX TO GO

Jede SPARGEL-BOX ist gefüllt mit.

- Marchfelder Solospargel vom Spargelbauer Iser aus Aderklaa
- Petersilerdäpfeln vom Hofladen Zörnpfenning in Aderklaa und
 - reichlich hausgemachter Sauce Hollandaise

Wählen Sie Ihre Spargelbox

Spargel & SPARGEL-BOX

ein Teil gekocht und ein Teil knusprig gebackener Solospargel – dazu gibt's noch extra Sauce Tatar € 17,90



Spargel-BACKHUHN-Box

mit frischem ausgelöstem Weinviertler Bauern-Backhenderl € 18,90

Spargel-ZANDER-Box

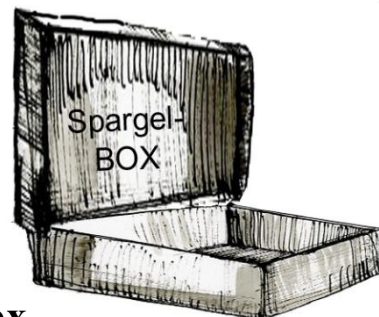
mit gebratenem Neusiedlersee Zander in Bauernspeck gewickelt € 19,90

Spargel-SCHINKEN-Box

mit zart gekochtem Beinschinken € 18,90

Spargel-HOLLANDAISE-Box

Spargel pur - der Klassiker € 17,90



FÜR 2 SPARGEL – LIEBHABER gibt es die
SPARGEL

FEINSCHMECKERPLATTE

Knusprig gebackenes, saftiges Schweins-Gustostück, gegrilltes Hühnerbrüstchen Supreme und gekochtem Beinschinken dazu Spargelrisotto, viel Marchfelder Solospargel, Sauce Hollandaise und Petersil-Erdäpfeln **Preis für ZWEI 44,-**



ABHOLUNG täglich von 11.00 bis 19.00 **LIEFERUNG** täglich von 11.00 bis 18.00
Bestellungen für den gleichen Tag 1 Stunde vor Abholung. Letzte Bestellannahme 17.00 Uhr

MARCHFELDERHOF 2232 Deutsch-Wagram, Bockfließerstraße 31

office@marchfelderhof.at

www.marchfelderhof.at

Tel. 02247/ 2243

VORSPEISEN:

LACHS VERHACKERT'S (D,E,O)
mit Käferbohnen, Rapunzel und Walnussöl € 10,60

SPARGEL-CREMESCHNITTE(D,M,N)
mit hausgebeiztem Baltiklachs, italienischer Löwenzahl-Secchitomaten-Vinaigrette
und Baguette € 10,90

VORSPEISEN VARIATION für 2 Gäste
Gänseleberterrine mit Mango-Chutney, Spargel Cremeschnitte,
Lachsverhackert's mit Walnussöl, dazu Baguette **Preis für 2** € 19.90

SUPPEN:

MARCHFELDER-SPARGELCRÈMESUPPE (A,C,G) € 4,50

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE mit Basilikumpesto (A,G,L) € 4,00

Kräftige Rindssuppe mit (A,C,G,L)
KRÄUTERFRITTATEN und Suppengemüse € 3,50

HAUPTSPEISEN:

MARCHFELDERHOF SPARERIBS (C,F,G L,O)
(das sind die, die fast vom Knochen fallen)
auf klassisch-pikante Art mit Braterdäpfeln, Sauce Aioli & pikanter
milder ChilisaUCE € 15.90

5erlei SCHNITZERL (A,C,G,)
auf verschiedene Art; Vom Henderl- und Truthahnfilet mit Kürbiskernen,
in Sesam, auf Wiener Art und in Erdäpfelkruste gebacken,- mit Preiselbeeren
Petersilerdäpfeln und Kräutersauce € 15.90

GEFÜLLTE BAUERNENTE (A,C,G,L)
mit Boskop-Kaisersemelfülle,
karamellisiertem Rotkraut und Preiselbeeren € 17.90

AUHIRSCH-RAGOUT (A,C,G,L,M,O)
mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch, in Wild-Wacholderrahmsauce
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren € 15.50

WIENER SCHNITZEL (A,C,G,)
aus der mürben Schweins-Fledermaus geschnitten, ganz leicht durchzogen,-
extra zart und saftig mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln € 11.90

GEFÜLLTE RINDSROULADE (A,G,M,O)
auf klassische Art - mit Estragonsenf, Hamburger Speck, Gurkerl
und Biokarotten gefüllt, dazu Kräuternudeln und feiner
Wurzelrahmsauce mit Kapern € 17,90

Gedünsteter Wiener
ZWIEBELROSTBRATEN (A,L,M)
mit knusprigen Zwiebeln und Braterdäpfeln € 17.90

PLATTEN FÜR ZWEI:

MARCHFELDER FAMILIENPLATTE (A,C,G,L,M,N,O)

5erlei Schnitzerln auf verschiedene Art: Vom Henderl- und Truthahnfilet in Kürbiskernen, - in Sesam, auf Wiener Art sowie in der Erdäpfelkruste gebacken. Schweins-Babyribs, und gebratenes Mais-Hühnersuprême, dazu Mangoldrisotto, Bratkartoffeln, Crème-Zucchini, Sauce Aioli und Chili-Cocktailsauce **für 2 Gäste** € 36.80

„ALLES WAS FLÜGEL HAT“

Es erwartet Sie: Mit Semmel-Apfelfülle gebratene Marchfelder Bauernente, knusprig gebackene Hendlhaxerl und gegrilltes Mais-Hühnerbrüstchen Supreme, dazu gibt's Zweigelt-Rotkraut, Spinatrisotto und Erdäpfelsalat **für 2 Gäste** € 38.80

FÜR VEGETARIER:

PILZE STROGANOFF (A,G,L)

Gemischte Pilze mit Gemüse in cremiger Sauce dazu gebratene Serviettenknödel € 13.90

Spargel & Risotto (G,C,M,A)

Spargelrisotto mit Zuckererbsen, Schafkäse, Akazienhonig und Solo-Spargel € 13,90

SALATE:

Erdäpfel-Vogerlsalat mit rotem Zwiebel € 3.50

Haussalat mit Olivenöl und Balsamico € 3.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

KINDERSCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes und Ketchup (A,C,G,M) € 6.00

CHICKEN – NUGGETS

mit Pommes und Ketchup (A,C,M) € 6.00

DER SÜSSE ABSCHLUSS:

TOPFEN-JOGHURTMUS

mit marinierten Waldbeeren (A,C,G,P) € 5.00

HAUSGEMACHTE VANILLE CREMESCHNITTE (A,C,G,P)

mit Himbeerragout € 5.00

SACHERWÜRFEL (E,C,H,A)

mit Nougatschaum € 5.00

Bei jeder Abholung gibt's ab einem Bestellwert

von € 30,- . 1 Flasche Grüner Veltliner

„Rosenprinzessin“ von der Domäne Baumgartner

TAGESTELLER

Preis pro Menu inclusive kleinem süßen Gruß € 12,90

Jeden Montag

Bärlauch-Cremesuppe (A,G,L)

Alt Wiener Backfleisch (A,C,G,M)

Saftig,- fein durchzogene Rindsbackerln mit Kren und Estragonsenf bestrichen und knusprig herausgebacken dazu Petersilerdäpfeln und Kräutersauce

Jeden Dienstag

Spargel-Crèmesuppe (C,G,A,)

Rindgulasch mit Chili nach Oma-Bocek's Rezept (A,C,G,L)

dazu Serviettenknödel

Jeden Mittwoch

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)

Ausgelöstes Wiener Backhenderl (A,C,G,)

mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat

Jeden Donnerstag

Bärlauch-Cremesuppe mit Muskatnuss (A,G,L)

Spareribs (C,F,G,L O)

mit Braterdäpfeln, Sauce Aioli & pikanter milder Chilisauce

Jeden Freitag

Spargel-Cremesuppe (A,C,G)

Feines Hirschragout (A,C,G,L,M,O)

mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch, dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

Jeden Samstag

Bärlauch-Cremesuppe (A,G,L)

Gebratene Schweinsstelze

mit Paprikakraut, Kümmelsaftl und gebratenen Serviettenknödel

Jeden Sonntag

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten

Wiener Schnitzerl (A,C,G)

aus der mürben Schweins-Fledermaus geschnitten, ganz leicht durchzogen,- extra zart und saftig mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln

ALLERGENINFORMATION A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

