



Willkommen
in der
Herrschaftstaverne

Geschätzter Gast, lieber Stammgast,

die Familie Steger betreibt seit Generationen die hofeigene Landwirtschaft mit Herzblut und Begeisterung.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass all unsere Rindfleischprodukte vom eigenen Hof stammen und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

Unser Küchenchef und unsere Seniorchefin setzen alles daran, mit steirischen, heimischen und saisonalen Produkten zu arbeiten. Um das zu gewährleisten, beziehen wir unsere Ingredienzien nur von ausgewählten Lieferanten aus direkter Umgebung.

Für Informationen über die Zutaten und die Zubereitung der Speisen, speziell bei Gästen mit Unverträglichkeiten, stehen wir Ihnen gerne mit kompetenter Beratung zur Verfügung.

Auf Ihren Besuch im Hotel Herrschaftstaverne freuen sich Familie Steger und Mitarbeiter:innen.

Öffnungszeiten

Von morgens bis spät abends servieren wir Ihnen im Bar- und Restaurantbereich Kaffee- und Getränkespezialitäten.

Mittagsküche täglich von 11:30 bis 13:45 Uhr.

Abendküche täglich von 18:00 bis 20:45 Uhr.

Nachmittags bieten wir Mehlspeisen und kleine Snacks nach Tagesempfehlung an.

Wir begrüßen Sie bei uns auch sehr gerne zum Frühstück.

Frühstücksbuffet täglich von 7:30 bis 10:00 Uhr.

Reservierung



+43 3686 2392-0



info@herrschaftstaverne.at

Bei kurzfristigen Reservierungen bitten wir um einen Anruf.

Hotel Herrschaftstaverne | Familie Steger
Marktstraße 39 | 8967 Haus im Ennstal | Österreich



Speisen im à la carte-Restaurant

Vorspeisen

Carpaccio vom hofeigenen Rinderfilet Rucola	€ 15,00
Hausgemachtes Sulzerl Steirisches Kürbiskernölvinaigrette Gebäck	€ 9,00
Salatvariationen vom Buffet	€ 5,50

Suppen

Tafelspitzauszug mit Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	€ 4,50
Erbsencremesuppe	€ 5,20

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Premiumschwein Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 16,00
Pikant gefülltes Cordon bleu vom Premiumschwein Pommes frites Preiselbeeren	€ 18,00
Alt-Wiener Tafelspitz vom Hofrind Wurzelgemüse Rösterdäpfel Apfelkren	€ 25,00
Zwiebelrostbraten vom Hofrind à la minute Petersilienerdäpfel Röstzwiebeln	€ 27,00
Schweinemedallions auf Eierschwammerlragout aus heimischen Wäldern Butterspätzle glacierte Karotten	€ 24,00
Filetsteak 200 g auf Pfefferrahm vom Hofrind Erdäpfelspritzgebäck Gemüsebouquet	€ 42,00
Geröstete Leber vom Schwein „Berliner Art“ Petersilienerdäpfel Röstzwiebel karamellisierte Apfelscheiben	€ 16,00
Hausgemachtes Beuschel Semmelknödel	€ 12,00
Saftgulasch vom Hofrind Butterspätzle Essiggurkerl	€ 16,00
Spaghetti Bolognese	€ 12,00
Spaghetti an Tomatenragout	€ 12,00
Lasagne al forno	€ 9,00

Herzhaft marinierte Blattsalate | gebackene Putenbruststreifen
Steirisches Kürbiskernöl-Dressing € 14,00

Gebackener Leberkäs | Spiegelei | Erdäpfelsalat € 9,00

Tagesempfehlungen und Menüs

Unsere Küche bereitet täglich abwechselnd neue Tagesempfehlungen und Menüs mit Suppe, Hauptgericht und Dessert zu. Diese Empfehlungen finden Sie in unserer Speisekarte vor Ort.

Vegetarische und vegane Speisen Unverträglichkeiten

Das Küchenteam bereitet für Sie gerne vegetarische und vegane Speisen zu. Selbstverständlich nehmen wir auch auf Unverträglichkeiten Rücksicht. Bitte fragen Sie für diese Empfehlungen unsere Restaurantmitarbeiter:innen.

Kindergerichte

Kleines Wiener Schnitzel | Pommes frites € 7,50

Grillwürstel | Pommes frites € 5,80

Kleine Spaghetti Bolognese € 5,80

Dessert

Oma Hertas Apfel- oder Topfenstrudel
mit Schlagobers oder Vanillesauce € 6,00

Sachertorte mit Schlagobers € 6,00

Sacher Eisparfait mit Grand Marnier und Weichselragout € 8,00

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel | Vanilleeis € 8,00

Frische Erdbeeren aus Österreich | Vanilleeis | Schlagobers € 8,00