

PROMENADEN HOF

Herzlich willkommen im
Promenadenhof
- dem Tummelplatz für Genießer!

*Wir möchten Sie in entspannter, harmonischer
Atmosphäre in Urlaubsstimmung versetzen!*

Der Promenadenhof bietet vorwiegend Schmankerl aus dem
Genussland Oberösterreich sowie **südlich-mediterrane Gerichte
mit saisonalen Schwerpunkten**, die von unserem
Küchenchef Christian Dattinger und seiner Crew
mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Dazu servieren wir aus unserer **eigenen Backstube
knusprig-frisches Gebäck** ofenwarm auf Ihren Tisch!
Marktfrische Salate der Saison mit Körndl, usw...
finden Sie ganztäglich an unserer **riesigen Salatbar!**

Besonderen Wert legen wir auf ein **herzhaft
frischgezapftes Bier** und ein **gepflegtes Glas Wein**.
Über 100 Weine zum Gustieren und Selberholen warten
auf Sie in unserem historischen Weinkeller!

„GENUSS OHNE ENDE!“

wünscht Ihnen
Ihr Promenadenhof-Team



FÜR SIE GEÖFFNET: Montag bis Samstag 10.00 - 1.00 Uhr, Sonn- und Feiertag geschlossen
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE 11.00 - 22.00 UHR

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:



Zum Erfrischen und Einstimmen!

Prosecco Col Vectoraz extra dry,
das Glas 0,1 l | 4,20

Rosenprosecco
Prosecco & Fentimans Rose Lemonade 5,20

Birnenschaumwein
Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist
ein Glas 0,1 l | 3,90

Schlumberger Sparkling
ein Glas 0,1 l | 4,90
mit Orangenjuice 0,1 l | 4,90

Aperol Spritz „Veneziano“
mit Prosecco 5,80

HUGO mit Prosecco,
Holunderblütensirup und Minze 5,20

* * *

Campari-Soda 5 cl 4,00
Campari-Orange 5 cl 4,20
Sherry Sandeman fino 5 cl 3,30
Averna 2 cl 3,00
Fernet Branca 2 cl 3,20
Martini extra dry, Bianco + D'oro
5 cl 3,80

* * *

... oder ein
frisch gezapftes Gösser Spezial
vom Fass
Das Seiterl 3,90

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Vorspeisen & Suppen
zum Starten!

Beef Tartar

vom Luxus-Beef (Anton Riepl)
mit mariniertem Grand Vert Spargel 11,90

Mühlviertler Bioschafkäse - vegetarisch!

mit Spargelsalat und Borettane-Zwiebel 9,90

Lachsröschen

auf grüner und roter Paprikacreme, Zitrusöl
und Radieschen 9,90

* * *

Grüne Petersilienschaumsuppe

mit Garnelenbällchen 6,80

Schaumsuppe vom Puppinger Spargel - vegetarisch!

mit Spargelcrostini vom Grand Vert 6,80

Suppe vom Tafelspitz

mit ihren klassischen Einlagen:
Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten, Nudeln, ...
4,20

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

INKLUSIVPREISE / Euro

ganztägig Gesundes & Vitales
an der Salatbar

* * *

**Marktfrische Salate der Saison
mit Körndl und dem Dressing Ihrer Wahl
finden Sie an unserer
Promenadenhof Salatbar!**

Schüsserl 4,90

* * *

DAZU AUS UNSERER
BACKSTUBE

* * *

frisch gebackenes
**Salzgebäck, Semmerl, Stangerl
Weckerl, Körndlgebäck,...**
1,20

Kräuter-Knoblauchbaguette
3,10

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Leicht & bekömmlich!

Forellenfilet

mit Karotten-Romanesco-Gemüse, Petersilienkartoffeln und
Zitronen-Thymianschaum 23,00

Zander in der Kartoffelkruste

auf Blattspinat und zweierlei Paprikaschaum 19,00

Honighenderl am Spieß

mit Wokgemüse und Basmatireis 17,90

Spinatknödel - *vegetarisch!*

auf andalusischem Spargel und Pesto 12,90

Zitronen-Cappellacci - *vegetarisch!*

auf Babyspinat und Basilikumschaum 12,90

Topfen-Gemüselaibchen - *vegetarisch!*

auf Wokgemüse 10,50

„Steirischer Backhendlsalat“

Qualitätshuhn aus Österreich (Tschiltsch)
auf bunten, knackigen Blattsalaten und Kernöl 10,90

klein & fein

Berner Würstel

mit Steak Pommes und Senfzwiebel 6,40

Flammkuchen

mit Zwiebeln, Räucherlachs, Bergkäse und Rucola 7,90

Alt Wiener Suppentopf 5,90

Streichtrio

Tomaten-Salamiaufstrich, Frischkäseaufstrich mit Kräutern
und Salzbutter 5,20

...typisch österreichische Klassiker!

Klassischer Tafelspitz

dazu gibt's Erdäpfelschmarren, Cremespinat und
Semmelkren 25,90

Knuspriges Backhendl

Qualitätshuhn aus Österreich (Tschiltsch)
mit Original © Seeber's Erdäpfelsalat 14,50

* * *

Die Sensation des Hauses:

„Saftiges Bauernbrat`l“ vom Schopf

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)
mit zweierlei Knödel und warmen
Speck-Krautsalat 14,50

* * *

Innviertler Knödelrein

Je 2 Stück Grammel-, Speck- und Rauchfleischknödel
mit eingemachtem Sauerkraut im Natursafterl 12,90

Wienerschnitzel

mit Petersilienerdäpfel

... vom Schweinskaiserteil 14,50

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)

... vom Kalb 25,00

„Hofratsgulasch“

Zartes Rindsgulasch serviert mit Semmelknödel,
gekochtem Ei und Gurkerl
groß 13,90 klein 10,50

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Unsere beliebtesten Promenadenhof-Schmankerl

Unser Gustostückerl:

“Promisteak”

zartes Filetsteak 220g (Anton Riepl)
mit Pfeffersauce, Steak Pommes und
Speckfisolen 29,90

* * *

Schweinemedallions im Speckmantel

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)
auf Linguine, mit Morchelrahmsauce und
Kaiserschoten 21,00

* * *

Gemischte Filetspitzen

(Rind und Schwein)

mit Basilikumgnocchi und Champignoncreme 19,90

Tomahawk Steak vom Oberio-Schwein

mit BBQ Sauce und Steak Pommes 23,00

* * *

Unser Hausrezept:

Kartoffelnockerl “à la Seeber “

mit Schinken und Dolcelatte gratiniert 8,90

Kaffee & mehr...

Caffé Latte	3,80
Wiener Melange	3,80
Cappuccino	3,80
Verlängerter	3,10
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	3,80

* * *

Hochqualitative **Tee-Spezialitäten** „Althaus“ 3,50

Schwarzer Tee Darjeeling
Schwarzer Tee Earl Grey
Kamillentee
Milde Minze
Kräutertee
Früchtetee
Kräutertee „Lemon-Mint“
Grüntee

* * *

... oder eine
heiße Schokolade?
3,10

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Dessert-Träume werden wahr!

Dessertkarussell
„Promenadenhof“ 11,20

Mousse von der Ruby-Schokolade
im Glas mit Erdbeerragout 10,50

Crema Catalana
mit frischen Himbeeren und Zitronensorbet 8,50

Pistazientarte
mit Bayrischer Creme und Ananassorbet 8,50

* * *

*Unsere
Weinempfehlung
zum Dessert:*

2019 Spätlese
Weingut Krois Illmitz
das Glas 4,20

Die Offenbarung!
Elfis flaumiger Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster 8,90

* * *

...zum Mitnehmen!
**Elfis Topfen-
Marillenstrudel**

... oder lieber Käse?

**österreichische
Käseauswahl "affineur"**
6 erlesene Käsespezialitäten aus Österreich
9,90

Schnapseln sie gerne?

Eine riesengroße Auswahl an Edelbränden und Schnäpsen
finden Sie in unserem Schnapskastl!

z.B.

... vom Gölles gibt's

**Alter Apfel, Alte Zwetschke,
Herzkirsche, Pfirsich, Williams** 2cl 4,20
Quitte, Holler 2cl 5,20
Himbeere, Vogelbeere 2cl 5,80

... vom Reisetbauer gibt's

Apfel, Kletzenbirne 2cl 4,20
Haselnussgeist 2cl 4,20
Weichsel 2cl 4,80
Quitte, Schlehdorn 2cl 5,20
Ingwer 2cl 5,80

Marille vom Holzapfel 2cl 4,20

Grüner Walnusslikör vom Guglhof 2cl 3,60

... oder einen klassischen

Asbach Uralt 2cl 3,20

Jägermeister 2cl 3,80

... oder einen Grappa?

Nonino Chardonnay 2cl 4,50

Po' di Poli Morbida 2cl 4,50

* * *

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Unser Getränkeangebot

G'sunde Tragnln

Pona prickelnd BIO
Apfel-Ingwer 0,33 l 4,50

vom Mairinger, Wartberg ob der Aist
Apfel-Karotte 0,2 l 3,00
Zwetschke 0,2 l 3,00

vom Obsthof Pendl, Steiermark
Apfelsaft 0,2 l 3,00

Orangensaft
- frisch gepresst 0,2 l 3,80

Jugendgetränk
(Hollersirup - Soda) 0,5 l 2,50

Pago Fruchtsäfte
Johannisbeer, Erdbeer, Marille, ACE,
Zwetschke und Mango 0,2 Fl. 3,40

Werte Gäste!
Wir weisen darauf hin, dass bei einem
Kaffee oder Glas Wein automatisch ein
Glas Wasser inkludiert ist. In allen
anderen Fällen wird ein Unkostenbeitrag
von € 1,50 / Karaffe Wasser verrechnet.

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineral
still / prickelnd 0,33 Fl. 3,30
Römerquelle Mineral prickelnd
0,75 Fl. 5,90

Fanta, Almdudler 0,3 l 3,30
Spezi 0,3 l 3,30
Coca-Cola 0,3 Fl. 3,60
Coca-Cola light 0,3 Fl. 3,60
Coca-Cola Zero 0,3 Fl. 3,60

Apfel- oder Orangensaft
mit Soda gespritzt 0,3 l 2,90
mit Soda gespritzt 0,5 l 3,90

Schweppes
Bitter Lemon 0,2 Fl. 3,60
Ginger Ale 0,2 Fl. 3,60
Tonic Water 0,2 Fl. 3,60

Red Bull 0,25 l 4,20
LIPTON Ice-tea Pfirsich 0,33 l 3,50

Soda 0,3 l 1,80
Soda 0,5 l 2,50
Soda Zitrone 0,5 l 2,90

Offene Flaschenweine - glasweise genießen!

2019 GrüVe Weingut Jurtschitsch, Kamptal 3,20

2019 Grüner Veltliner Ried „Pichl Point“

Weingut Schmelz, Wachau 3,90

2018 Riesling „von den Terrassen“

Weingut Undhof – Salomon, Krems 4,20

2020 Welschriesling „Steirische Klassik“

Weingut Tement, Südsteiermark 3,90

2019 Sauvignon Blanc

Weingut Huber, Traisental 4,70

2019 Chardonnay

Weingut Grassl, Göttlesbrunn 4,20

2019 Gelber Muskateller „Steirische Klassik“

Weingut Polz, Südsteiermark 4,20

2019 Spätlese

Weingut Krois, Illmitz 4,20

* * *

2019 Urban.Rosé

Weingut Stagard, Krems 3,90

* * *

2017 Zweigelt Weingut Kolkmann, Wagram 4,40

2017 Blaufränkisch Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland 4,00

2017 Cabernet Sauvignon Weingut Ziniel, Neusiedlersee 5,00

2016 Cuvée „Red Pitt“ (ZW/SL/CS/ME)

Weingut Pittnauer, Neusiedlersee 4,50

2015 Rioja Crianza

Bodegas Luis Alegre, Spanien 4,20

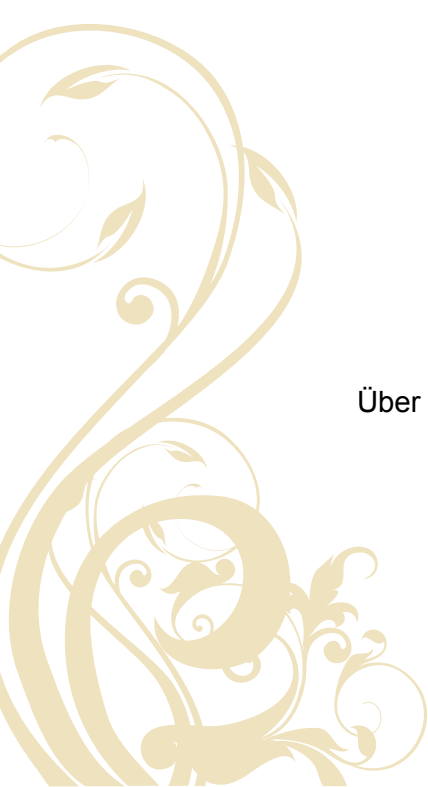
Wein zum selbstaussuchen

... finden Sie in unserem historischen Weinkeller
mit Brunnen und altem Gewölbe.

Über 100 Flaschen der allerbesten Qualitätsweine warten auf Sie!

... oder verlangen Sie unsere Weinkarte!

Wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich.



PROMENADEN HOF

Unser Getränkeangebot

Biere - frisch gezapft

Gösser Spezial 0,3 l	3,90
Gösser Spezial 0,5 l	4,50
Gösser Zwickl - die naturtrübe Erfrischung 0,3 l	3,90
Edelweiss Hefetrüb 0,3 l	3,90
Edelweiss Hefetrüb 0,5 l	4,50
NaturRadler Zitrone 0,3 l	3,90
NaturRadler Zitrone 0,5 l	4,50
Gösser (alkoholfrei) 0,3 Fl.	3,90
Edelweiss (alkoholfrei) 0,5 Fl.	4,50

Unser Promischluck

Gösser spezial mit einem Schuss Guinness 0,3 l	3,90
---	------

Stibitzer Cider

0,33 l	3,90
--------------	------

INKLUSIVPREISE / Euro

Sekt, Prosecco und Champagner

Birnenschaumwein

Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist 0,75 Fl.	27,00
Schlumberger Sparkling 0,75 Fl.	34,00
Prosecco Col Vetroz 0,75 Fl.	28,00
Roederer Brut 0,75 Fl.	72,00

Offene Schankweine

Grüner Veltliner Weingut Höfinger 1/8	2,70
Blauer Zweigelt Mailberger Weinkellerei Lenz Moser 1/8	2,80

* * *

Gespritzter weiß / rot 1/4	3,00
Gespritzter Aperol 1/4	4,50



WEIZENBIER
Edelweiss
Hefetrüb





Besuchen sie unsere Göss'n Bar

Long Drinks 4 cl

Tanqueray Gin Tonic	9,00
Absolut Vodka Lemon	9,00
Eristoff Vodka Rot Red Bull	9,60
Malibu Orange	7,80
Myers's Cola	9,00
Bacardi Cola	9,20
Captain Morgan Cola	10,00
Jim Beam Whisky Cola	9,40
Jim Beam Whisky Red Bull	10,00

Scotch, Bourbon, Single Malt 4 cl

Johnnie Walker, Black Label	7,00
Johnnie Walker, Red Label	5,80
Jim Beam	5,80
Jack Daniels	7,20
Oban Single Malt Scotch Whisky	9,40
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky	9,90

INKLUSIVPREISE / Euro

Cognac & Weinbrand 2 cl

Asbach Uralt	3,20
Remy Martin VSOP	4,10
Remy Martin X.O	9,20

Bitters 2cl

Averna	3,00
Ramazotti	3,00
Jägermeister	3,80

Likör 4 cl

Baileys	6,00
Amaretto	6,00
Cointreau	5,00

Brände 4 cl

Absolut Vodka	5,40
Grey Goose Vodka	7,00
Tanqueray Gin	5,40
Affenzeller Gin	7,00

Rum & Tequila 4 cl

Myers's Rum	5,40
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum ...	7,00
Bacardi	5,60
Havana Club	6,00
Olmecca Tequila Gold	6,00
Olmecca Tequila Bianco	6,00

Kleine Flaschen 0,35 lt.

Absolut Vodka	40,00
Jack Daniels	45,00



GÖSS'N BAR
Montag bis Samstag
17.00 - 2.00 Uhr



PROMENADEN HOF

Feiern sie Ihr Fest bei uns!

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen selbstverständlich auch für **Familienfeiern, Firmenfeste, Jubiläen, diverse Veranstaltungen** oder auch für einen **Abend zu zweit** gerne zur Verfügung.

Unsere KAPAZITÄTEN:

G'WÖLB - 60 Personen
BODEGA - 12 Personen
LANDHAUSSTUBE - 40 - 60 Personen
HOFPLATZ - 50 Personen
TOSKANASTÜBERL - 20 Personen
WINTERGARTEN - 40 - 60 Personen
WEINKELLER - 25 Personen
BIERGARTEN - 300 Personen
GÖSS'N - DIE BAR - 70 Personen

Bankett / Catering in den Redoutensälen

500 Personen

Die historischen Redoutensäle im 1. Stock des Promenadenhofes stehen Ihnen gerne für größere Veranstaltungen, wie: Firmenfeiern, Bälle oder Ihr ganz privates Familienfest (Hochzeiten, ...) zur Verfügung.

Für die Bewirtung in den Redoutensälen bietet der Promenadenhof verschiedenste Menüvorschläge, Buffets und ein ausgewähltes Getränkeangebot.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und Getränke - fragen Sie nur!

* * *

Es hat uns sehr gefreut...

Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Herzlichst Ihr
Promenadenhof-Team

* * *

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

ALLERGENE: 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

Ergänzende Hinweise zu Allergenen: In unserem Gastronomiebetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen.

Information über Süßungsmittel gemäß VO des BMG vom 10.07.2014; BGBl Nr. II/175/2014

*) Enthält eine Phenylalaninquelle **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken