

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 ganztägig 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 | 4,50

Rosenprosecco
Prosecco & Fentimans Rose Lemonade 5,20

Birnenschaumwein
Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist
ein Glas 0,1 l | 4,20

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

Aperol Spritz „Veneziano“
mit Prosecco 5,90

HUGO mit Prosecco,
Holunderblütensirup und Minze 5,90

* * *

Campari-Soda 5 cl 4,50
Campari-Orange 5 cl 4,50
Sherry Sandeman fino 5 cl 3,50
Averna 2 cl 3,50
Fernet Branca 2 cl 3,50
Martini extra dry, Bianco + D'oro
5 cl 4,20

* * *

... oder ein
frisch gezapftes Gösser Spezial
vom Fass
Das Seiterl 4,00

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Vorspeisen & Suppen
zum Starten!

Beef Tartar vom Oberio-Rind
mit Hokaidokürbis und Korallenhippe 14,50

Gefüllte Zucchinirollchen - vegetarisch!
(Ziegencamembert) auf Linsen-Kichererbsensalat
und Tomaten-Orangenvinaigrette 11,90

Geräuchertes Lachsforellenfilet
mit Apfel-Zwiebelkonfitüre und Basilikumöl 14,90

* * *

Apfel-Pastinakensuppe
mit Apfel-Speckwürfel 6,80

Maronischaumsuppe - vegetarisch!
mit frischem Trüffel 7,20

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 G'sundes & Vitales
an der Salatbar*

* * *

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

Schüsserl 5,90

* * *

DAZU AUS UNSERER
BACKSTUBE

* * *

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

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Leicht & bekömmlich!

Rib Eye Steak (Anton Riepl)
mit Artischockenböden und Wedges 28,90

Gebratenes Zanderfilet
auf Belugalinsen und Krenschäum 19,00

Landhendlbrüstchen
mit Paprika-Rahmsauce, Spätzle und Brokkoli 19,90

Spinatknödel - vegetarisch!
auf Babyspinat, mit Pesto und Parmesan 12,90

Steinpilz-Cappellacci - vegetarisch!
auf Kürbisgemüse und Steinpilzsauce 13,90

Topfen-Gemüselaiabchen - vegetarisch!
auf Wokgemüse 12,90

„Steirischer Backhendsalat“
Qualitätshuhn aus Österreich (Tschiltsch)
auf bunten, knackigen Blattsalaten und Kernöl 12,90

Klein & fein

Berner Würstel
mit Steak Pommes und Senfzwiebel 7,20

Flammkuchen
mit Zwiebeln, Räucherlachs, Bergkäse und Rucola 8,90

Alt Wiener Suppentopf 5,90

Streichtrio
Tomaten-Salamiaufstrich, Frischkäseaufstrich mit Kräutern
und Salzbutters 5,20

...typisch österreichische Klassiker!

Klassischer Tafelspitz

dazu gibt's Erdäpfelschmarren, Cremespinat und
Semmelkren 26,90

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 15,90

* * *

Innviertler Knödelrein

Je 2 Stück Grammel-, Speck- und Rauchfleischknödel
mit eingemachtem Sauerkraut im Natursafterl 13,90

Wienerschnitzel

mit Petersilienerdäpfel

... vom Schweinskaiserteil 15,90

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)

... vom Kalb 25,00

„Hofratsgulasch“

Zartes Rindsgulasch serviert mit Semmelknödel,
gekochtem Ei und Gurkerl
groß 14,90 klein 11,50

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Unsere beliebtesten Promenadenhof-Schmankerl

Unsere Gustostückerl:

“Promisteak”

zartes Filetsteak 220g (Anton Riepl)
mit Pfeffersauce, Steak Pommes und
Speckfisolen 35,00

* * *

Tomahawk Steak

vom Oberio-Schwein
mit BBQ Sauce und Steak Pommes 25,00

* * *

Schweinemedallions

OÖ Qualitätsschweinefleisch
mit Paglierini und Trüffelschaum 26,90

* * *

Gemischte Filetspitzen

(Rind und Schwein)
mit Steinpilzsauce und Tagliatelle 22,90

* * *

Unser Hausrezept:

Kartoffelnockerl “à la Seeber “

mit Schinken und Dolcelatte gratiniert 10,90

Kaffee & mehr...

Caffé Latte	4,00
Wiener Melange	4,00
Cappuccino	4,00
Verlängerter	3,30
Kleiner Brauner	3,30
Großer Brauner	4,00

* * *

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?
3,50

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Dessert-Träume werden wahr!

Dessertkarussell
„Promenadenhof“ 13,50

Schokobaba
mit Himbeersorbet 11,50

Mocca-Crème-Brûlée
mit Cappuccino Eis 9,90

Walnuss Terrine
im Baumkuchenmantel mit Walnuss Eis
und Ahornsirup 12,50

* * *

Die Offenbarung!
Elfis flaumiger Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster 8,90

* * *

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

*Unsere
Weinempfehlung
zum Dessert:*
2019 Spätlese
Weingut Krois Illmitz
das Glas 4,50

... 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 4,50
Quitte, Holler 2cl 7,20
Himbeere, Vogelbeere 2cl 7,80

... vom Reisetbauer gibt's

Apfel, Kletzenbirne 2cl 4,50
Haselnussgeist 2cl 4,50
Quitte, Schlehdorn 2cl 7,20
Ingwer 2cl 7,80

Zirbe vom Mairinger 2cl 4,50

Marille vom Holzapfel 2cl 4,50

Grüner Walnusslikör vom Guglhof 2cl 3,90

Limoncello 4cl 6,00

... oder einen klassischen

Asbach Uralt 2cl 3,50

Jägermeister 2cl 3,80

... oder einen Grappa?

Nonino Chardonnay 2cl 4,70

Po' di Poli Morbida 2cl 4,70

* * *

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 3,40
Zwetschke 0,2 l 3,40

vom Obsthof Pendl, Steiermark
Apfelsaft 0,2 l 3,40

Orangensaft
- frisch gepresst 0,2 l 4,50

Jugendgetränk
(Hollersirup - Soda) 0,5 l 3,10

Pago Fruchtsäfte
Johannisbeer, Erdbeer, Marille,
ACE und Mango 0,2 Fl. 3,70

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. 3,50
Römerquelle Mineral prickelnd
0,75 Fl. 5,90

Fanta, Almdudler 0,3 l 3,50
Spezi 0,3 l 3,50
Coca-Cola 0,3 Fl. 3,80
Coca-Cola light 0,3 Fl. 3,80
Coca-Cola Zero 0,3 Fl. 3,80

Apfel- oder Orangensaft
mit Soda gespritzt 0,3 l 3,20
mit Soda gespritzt 0,5 l 4,20

Schweppes
Bitter Lemon 0,2 Fl. 3,90
Ginger Ale 0,2 Fl. 3,90
Tonic Water 0,2 Fl. 3,90

Red Bull 0,25 l 4,50
LIPTON Ice-tea Pfirsich 0,33 l 3,70

Soda 0,3 l 2,20
Soda 0,5 l 2,80
Soda Zitrone 0,5 l 3,50

Offene Flaschenweine - glasweise genießen!

2020 GrüVe Weingut Jurtschitsch, Kamptal 3,70

2020 Grüner Veltliner Ried „Pichl Point“

Weingut Schmelz, Wachau 4,50

2020 Rotgipfler

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 4,40

2020 Riesling „von den Terrassen“

Weingut Undhof – Salomon, Krems 4,50

2020 Welschriesling „Südsteiermark DAC“

Weingut Tement, Südsteiermark 4,50

2020 Sauvignon Blanc „Südsteiermark DAC“

Weingut Skringer, Südsteiermark 4,70

2020 Chardonnay

Weingut Grassl, Göttlesbrunn 4,50

2020 Gelber Muskateller „Südsteiermark DAC“

Weingut Polz, Südsteiermark 4,70

2019 Spätlese

Weingut Krois, Illmitz 4,50

* * *

2020 Zweigelt Rosé Pink!

Weingut Holzapfel, Wachau..... 4,10

* * *

2019 Zweigelt Weingut Kolkmann, Wagram 4,70

2017/18 Blaufränkisch Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland 4,50

2019 Cabernet Sauvignon Weingut Ziniel, Neusiedlersee 5,20

2017 Cuvée „Red Pitt“ (BZ/BF/CS/ME)

Weingut Pittnauer, Neusiedlersee 4,70

2015 Rioja Crianza

Bodegas Luis Alegre, Spanien 4,50

Wein zum Selberaussuchen

... 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	4,00
Gösser Spezial 0,5 l	4,60
Gösser Zwickl - die naturtrübe Erfrischung 0,3 l	4,00
Edelweiss Hefetrüb 0,3 l	4,00
Edelweiss Hefetrüb 0,5 l	4,60
NaturRadler Zitrone 0,3 l	4,00
NaturRadler Zitrone 0,5 l	4,60
Gösser (alkoholfrei) 0,3 Fl.	4,00
Edelweiss (alkoholfrei) 0,5 Fl.	4,60

Unser Promischluck

Gösser spezial mit einem Schuss Guinness 0,3 l	4,00
---	------

Stibitzer Cider

0,33 l	4,20
--------------	------

INKLUSIVPREISE / Euro

Sekt, Prosecco und Champagner

Birnenschaumwein

Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist 0,75 Fl.	28,00
Schlumberger Sparkling 0,75 Fl.	34,00
Prosecco Col Vetroz 0,75 Fl.	29,00
Roederer Brut 0,75 Fl.	82,00

Offene Schankweine

Grüner Veltliner Weingut Höfingger 1/8	3,20
Blauer Zweigelt Mailberger Weinkellerei Lenz Moser 1/8	3,20

* * *

Gespritzter weiß / rot 1/4	3,60
Gespritzter Aperol 1/4	5,20
Sommerspritzer weiß 1/4	3,30



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	8,80
Myers's Cola	9,00
Bacardi Cola	9,20
Jim Beam Whisky Cola	9,40
Jim Beam Whisky Red Bull	10,00

Scotch, Bourbon, Single Malt 4 cl

Johnnie Walker, Black Label	8,00
Johnnie Walker, Red Label	6,00
Jim Beam	6,00
Jack Daniels	8,00
Oban Single Malt Scotch Whisky	9,80
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky	10,40

INKLUSIVPREISE / Euro

Cognac & Weinbrand 2 cl

Asbach Uralt	3,50
Remy Martin VSOP	4,50
Remy Martin X.O	9,50

Bitters 2cl

Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Jägermeister	3,80

Likör 4 cl

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

Brände 4 cl

Absolut Vodka	7,00
Grey Goose Vodka	8,00
Tanqueray Gin	7,00
Affenzeller Gin	8,00

Rum & Tequila 4 cl

Myers's Rum	8,00
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum ...	9,00
Bacardi	8,00
Havana Club	7,00
Olmecca Tequila Gold	7,00
Olmecca Tequila Bianco	7,00

Kleine Flaschen 0,35 lt.

Absolut Vodka	45,00
Jack Daniels	50,00



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