

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 gantztägig an unserer **riesigen Salatbar!**

Besonderen Wert legen wir auf ein
herzhaft frischgezapftes Bier und
ein **gepflegtes Glas Wein**.

„Genuss ohne Ende!“

wünscht Ihnen
Ihr Promenadenhof-Team



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

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:



Zum Erfrischen und Einstimmen!



- der alkoholfreie Retro Drink aus Italien!

Chinotto Bitterorange 0,275 l | 4,90

Blutorange 0,275 l | 4,90

Tè alla Menta 0,275 l | 4,90

Tè alla Pesca 0,275 l | 4,90

Prosecco Col Vektoraz extra dry, das Glas 0,1 l | 5,10

Lillet Wild Berry mit frischen Beeren 6,90

Birnenschaumwein

Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist, Glas 0,1 l | 4,70

Schlumberger Sparkling, Glas 0,1 l | 5,80

mit Orangenjuice 0,1 l | 5,80

Aperol Spritz „Veneziano“

mit Prosecco 6,90

HUGO mit Prosecco,

Holunderblütensirup und Minze 6,90

* * *

Campari-Soda 5 cl | 5,10

Campari-Orange 5 cl | 5,10

Sherry Sandeman fino 5 cl | 4,20

Averna 2 cl | 4,20

Fernet Branca 2 cl | 4,20

Martini extra dry oder Bianco

5 cl | 4,90

* * *

... oder ein

frisch gezapftes Gösser Spezial

vom Fass

Das Seiterl | 4,70

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Vorspeisen & Suppen
zum Starten!

Beef Tatar vom Oberio-Rind
mit sautierten Schwammerl und Wachtelei
15,50

Thunfisch in der Sesamkruste
auf Goma Wakame und Yuzu-Sojasauce
15,50

* * *

Apfel-Erbsenschaumsuppe - vegetarisch!
mit Tomaten-Crostini 7,50

Gelbe Paprikaschaumsuppe - vegetarisch!
mit Ingwer 6,50

Suppe vom Tafelspitz
mit ihren klassischen Einlagen:
Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten, Nudeln, ...
4,90

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 7,20

* * *

DAZU AUS UNSERER
BACKSTUBE

* * *

Frisch gebackenes
**Semmerl, Salzstangerl, Kornspitz,
Altamura-Brot, Bergbauernbrot**
1,90

INKLUSIVPREISE / Euro



Leicht & bekömmlich!

Gebratenes Rotbarbenfilet

auf Peperonata,
mit gebratenen Rosmarinkartoffeln 19,90

Orangenlachs

mit Gemüse, Risotto und Limettenschaum 20,90

Gefülltes Landhendlbrüstchen

auf Gemüse-Couscous 19,90

Kalbsrahmgulasch

mit Fettuccine und Sauerrahm 25,00

Vegane rote Cappellacci

mit Kartoffel- & Rote Rübenfülle
auf Babyspinat und Kokos-Currysauce 15,90

Topfen-Gemüselaibchen - vegetarisch!

auf Wokgemüse mit Paprikaschaum 16,90

„Steirischer Backhendlsalat“

Qualitätshuhn aus Österreich (Tschiltsch)
auf bunten, knackigen Blattsalaten und Kernöl 17,90

klein & fein

Berner Würstel

mit Steak Pommes und Senfzwiebel 9,50

Flammkuchen - vegetarisch!

mit würziger Sauerrahmcreme, Schwammerl, Jungzwiebeln
und Bergkäse 11,50

Alt Wiener Suppentopf 6,90

Streichtrio

Salamiauflstrich, Frischkäseaufstrich mit Kräutern
und Butter 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 17,40

* * *

Die Sensation des Hauses:

„Saftiges Bauernbrat'l“ vom Schopf

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)
mit zweierlei Knödel und warmen
Speck-Krautsalat 16,50

* * *

Innviertler Knödelrein

Je 2 Stück Grammel-, Speck- und Rauchfleischknödel
mit eingemachtem Sauerkraut im Natursafterl 17,90

Wienerschnitzel

mit Petersilienerdäpfel
... vom Schwein 17,90

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)
... vom Kalb 26,00

„Hofratsgulasch“

zartes Rindsgulasch serviert mit Semmelknödel,
mit Ei und Gurkerl
groß 18,90 klein 15,40

PROMENADEN HOF

Unsere beliebtesten Promenadenhof-Schmankerl

Unsere Gustostückerl:

“Promisteak”

zartes Filetsteak 220g (Anton Riepl)
mit Pfeffersauce, Steak Pommes und
Speckfisolen 39,90

* * *

Tomahawk Steak

vom Oberio-Schwein
mit BBQ Sauce und Steak Pommes 28,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 28,90

Schweinemedallions

OÖ Qualitätsschweinefleisch
mit Pfeffersauce, Broccoli und Kroketten 20,50

Gemischte Filetspitzen

(Rind und Schwein)
in Ginger-Kokossauce und Reis 20,50

Unser Hausrezept:

Kartoffelnockerl “à la Seeber “

mit Schinken und Dolcelatte gratiniert 12,90

* * *

Kaffee & mehr...

Caffé Latte	4,70
Wiener Melange	4,70
Cappuccino	4,70
Verlängerter	3,90
Kleiner Brauner	3,90
Großer Brauner	4,70

* * *

Hochqualitative **Tee-Spezialitäten**

„Althaus“ 4,10

Schwarzer Tee Darjeeling

Schwarzer Tee Earl Grey

Kamillentee

Milde Minze

Kräutertee

Früchtetee

Kräutertee „Lemon-Mint“

Grüntee

* * *

... oder eine

heiße Schokolade?

4,30

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Dessert-Träume werden wahr!

Dessertkarussell
„Promenadenhof“ 14,50

Schokobaba
mit weißem Tonkabohneneis und Himbeeren
12,50

Topfen-Nougatknödel
auf Zwetschkenröster mit
Zwetschkenröstorsorbet 10,90

Weißes Schokomousse
mit Blutorangengelee und
Orangen-Himbeersalat 13,50

*Unsere
Weinempfehlung
zum Dessert:*

2021 Spätlese
Weingut Krois Illmitz
das Glas 5,70

* * *

Die Offenbarung!
Elfis flaumiger Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster 13,90

* * *

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

... oder lieber Käse?

**Österreichische
Käseauswahl "affineur"**
12,00

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 5,20
Quitte, Holler 2cl 7,80
Himbeere, Vogelbeere 2cl 8,30

... vom Reisetbauer gibt's

Apfel 2cl 5,10
Haselnussgeist 2cl 5,10

Zirbe vom Mairinger 2cl 5,10

Zwetschke vom Eichenfass vom Mairinger 2cl 5,10

Marille vom Holzapfel 2cl 5,10

Grüner Walnusslikör vom Guglhof 2cl 4,40

Limoncello 4cl 6,60

... oder einen klassischen

Asbach Uralt 2cl 4,20

Jägermeister 2cl 4,30

... oder einen Grappa?

Nonino Chardonnay 2cl 5,30

Po' di Poli Morbida 2cl 5,30

* * *

INKLUSIVPREISE / Euro



PROMENADEN HOF

Unser Getränkeangebot

G'sunde Tragnl

Pona prickelnd BIO
Apfel-Ingwer 0,33 l 5,10

vom Mairinger, Wartberg ob der Aist
Apfel-Karotte 0,2 l 3,90
Zwetschke 0,2 l 3,90
Apfelsaft naturtrüb 0,2 l 3,90

Orangensaft
- frisch gepresst 0,2 l 4,90

Jugendgetränk
(Hollersirup - Soda) 0,5 l 4,10

Pago Fruchtsäfte
Johannisbeer, Erdbeer, Marille,
ACE, Kirsche und Mango 0,2 Fl. 4,30

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. 3,90
Römerquelle Mineral prickelnd
0,75 Fl. 6,10

Fanta, Almdudler 0,3 l 4,10
Spezi 0,3 l 4,10
Coca-Cola 0,3 Fl. 4,40
Coca-Cola light 0,3 Fl. 4,40
Coca-Cola Zero 0,3 Fl. 4,40

Apfel- oder Orangensaft
mit Soda gespritzt 0,3 l 3,60
mit Soda gespritzt 0,5 l 4,70

Schweppes
Bitter Lemon 0,2 Fl. 4,50
Ginger Ale 0,2 Fl. 4,50
Tonic Water 0,2 Fl. 4,50

Red Bull 0,25 l 5,20
LIPTON Ice-tea Pfirsich 0,33 l 4,20

Soda 0,3 l 2,70
Soda 0,5 l 3,30
Soda Zitrone 0,5 l 4,10

Offene Flaschenweine - glasweise genießen!

2023 GrüVe Weingut Jurtschitsch, Kamptal 4,30

2023 Grüner Veltliner Ried „Pichl Point“

Weingut Schmelz, Wachau 5,10

2022 Rotgipfler

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 4,90

2022 Riesling „von den Terrassen“

Weingut Undhof – Salomon, Krems 5,90

2022 Welschriesling „Südsteiermark DAC“

Weingut Tement, Südsteiermark 5,10

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Schmelz, Wachau 5,10

2022 Chardonnay

Weingut Grassl, Göttlesbrunn 4,90

2022 Gelber Muskateller „Südsteiermark DAC“

Weingut Polz, Südsteiermark 5,30

2021 Spätlese

Weingut Krois, Illmitz 5,70

* * *

2022 Zweigelt Rosé Pink!

Weingut Holzapfel, Wachau..... 4,80

* * *

2022 Zweigelt Weingut Kolkmann, Wagram 5,20

2020 Blaufränkisch Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland 5,20

2018 Cabernet Sauvignon Weingut Ziniel, Neusiedlersee 6,20

2019 Cuvée „Red Pitt“ (BZ/BF/CS/ME)

Weingut Pittnauer, Neusiedlersee 6,20

2019 Rioja Crianza

Bodegas Luis Alegre, Spanien 5,30

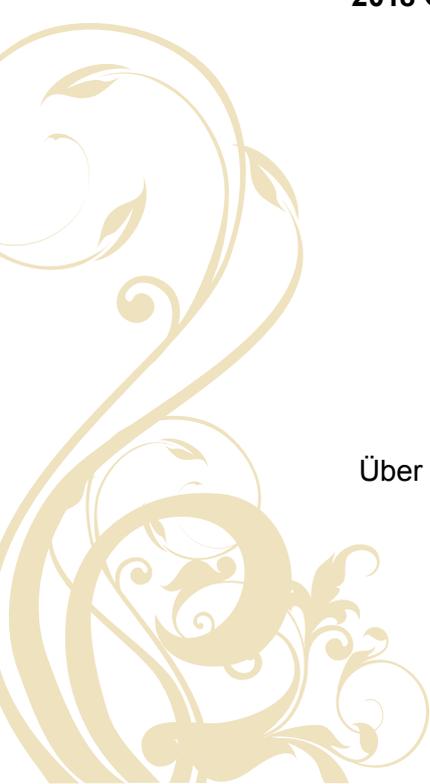
Wein zum Selberaussuchen

... 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	4,70
Gösser Spezial 0,5 l	5,20
Gösser Zwickl - die naturtrübe Erfrischung 0,3 l	4,70
Edelweiss Hefetrüb 0,3 l	4,70
Edelweiss Hefetrüb 0,5 l	5,20
NaturRadler Zitrone 0,3 l	4,70
NaturRadler Zitrone 0,5 l	5,20
Gösser (alkoholfrei) 0,3 Fl.	4,70
Edelweiss (alkoholfrei) 0,5 Fl.	5,20

Unser Promischluck

Gösser spezial mit einem Schuss Guinness 0,3 l	4,70
---	------

INKLUSIVPREISE / Euro

Sekt, Prosecco und Champagner

Birnenschaumwein

Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist 0,75 Fl.	29,00
Schlumberger Sparkling 0,75 Fl.	39,00
Prosecco Col Vetroz 0,75 Fl.	33,00
Roederer Brut 0,75 Fl.	98,00

Offene Schankweine

Grüner Veltliner Weingut Höfinger 1/8	4,10
Blauer Zweigelt Mailberger Weinkellerei Lenz Moser 1/8	4,20

* * *

Gespritzter weiß / rot 1/4	4,40
Gespritzter Aperol 1/4	6,40
Sommergespritzer weiß 1/4	3,90



WEIZENBIER
Edelweiss
Hefetrüb





Besuchen sie unsere Göss'n Bar

Long Drinks 4 cl

Bacardi Cola	9,80
Tanqueray Gin Tonic	9,80
Absolut Vodka Lemon	9,80
Eristoff Vodka Rot Red Bull	10,20
Malibu Orange	9,50
Myers's Cola	9,80
Jim Beam Whisky Cola	10,20
Jim Beam Whisky Red Bull	10,50

Scotch, Bourbon, Single Malt 4 cl

Johnnie Walker, Black Label	8,80
Johnnie Walker, Red Label	6,60
Jim Beam	6,60
Jack Daniels	8,60
Oban Single Malt Scotch Whisky	10,20
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky	11,20

INKLUSIVPREISE / Euro

Cognac & Weinbrand 2 cl

Asbach Uralt	4,20
Remy Martin VSOP	5,20
Remy Martin X.O	9,90

Bitters 2cl

Averna	4,20
Ramazotti	4,20
Jägermeister	4,30

Likör 4 cl

Baileys	6,80
Amaretto	6,80
Cointreau	6,80

Brände 4 cl

Absolut Vodka	7,80
Grey Goose Vodka	8,80
Tanqueray Gin	7,80
Affenzeller Gin	8,80

Rum & Tequila 4 cl

Myers's Rum	8,80
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum ...	9,80
Bacardi	8,80
Havana Club	7,80
Olmecca Tequila Gold	7,80
Olmecca Tequila Bianco	7,80

Kleine Flaschen 0,35 lt.

Absolut Vodka	52,00
Jack Daniels	59,00



GÖSS'N BAR
Montag bis Samstag
17.00 - 1.00 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