

PROMENADEN HOF

Herzlich willkommen

im Promenadenhof,
dem Tummeplatz 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 Patrick Weber und seiner Crew
mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Dazu servieren wir knusprig-frisches Gebäck ofenwarm
auf Ihren Tisch! Marktfrische Salate der Saison mit Körndl und
vieles mehr finden Sie ganztägig an unserer Salatbar.

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

Genuss ohne Ende

wünscht Ihnen
Ihr Promenadenhof-Team



Montag bis Samstag 10:00–01:00 Uhr
Durchgehend warme Küche 11:00–22:00 Uhr
Sonn- und Feiertag geschlossen

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:



Promenade 39, 4020 Linz | 0732 77 76 61 | office@promenadenhof.at
DoNs Catering Linz GmbH | Europaplatz 1 | 4020 Linz

www.promenadenhof.at

*zum Erfrischen
und Einstimmen*

MACARIO

Der alkoholfreie Retro Drink aus Italien! . . . 0,275 l . . . 4,90
Chinotto Bitterorange | Blutorange | Tè alla Pesca

Prosecco Col Vektoraz extra dry 0,1 l . . . 5,10

Lillet Wild Berry 6,90
mit frischen Beeren

Birnenschaumwein 0,1 l . . . 4,70
Markus Mairinger, Wartberg ob der Aist

Schlumberger Sparkling 0,1 l . . . 5,80
mit Orangenjuice 0,1 l . . . 5,80

Aperol Spritz Veneziano 6,90
mit Prosecco

HUGO 6,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze

Campari-Soda | 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

frisch gezapftes Gösser Spezial vom Fass . . Seiterl . . . 4,70



Vorspeisen & Suppen zum Starten

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

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

 **Tatar von Karfiol und Orange**
an Blattsalaten und Oliven
13,50

 **Eierschwammerlsuppe**
mit sautierten Eierschwammerln
7,50

Krenschaumsuppe
mit Räucherforelle
7,50

Suppe vom Tafelspitz
mit klassischen Einlagen
(Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten, Nudeln)
4,90

*ganztägig G'sundes & Vitales
von der Salatbar*

Marktfrische Salate der Saison
mit Körndl und Dressing nach Wahl
von unserer Promenadenhof Salatbar
Schüsslerl 7,20

aus unserer Backstube

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

klein & fein

Berner Würstel
mit Steak Pommes und Senfzwiebel
9,50

 **Flammkuchen**
mit würziger Sauerrahmcreme, Eierschwammerl,
Frühlingszwiebel und Bergkäse
11,50

Alt Wiener Suppentopf
6,90

Streichtrio
Salamiaufstrich, Frischkäseaufstrich mit Kräutern und Butter
5,90

leicht & bekömmlich

Gebratenes Rotbarbenfilet

auf Peperonata, mit gebratenen Rosmarinkartoffeln

19,90

Orangenlachs

mit Gemüse, Risotto und Limettenschaum

21,90

Steirischer Backhendlsalat

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

17,90

Landhendlbrüstchen

mit Salzzitronen, auf cremiger Polenta
und Ratatouille-Gemüse

19,90



Tofucurry

mit Wokgemüse und Basmatireis

16,90



Cappellacci

gefüllt mit Eierschwammerl und Ricotta
an Eierschwammerlsauce

17,90



Topfen-Gemüselaiichen

auf Wokgemüse mit Paprikaschaum

16,90

typisch österreichische Klassiker

Klassischer Tafelspitz

mit Erdäpfelschmarren, Cremespinat und Semmelkren

26,90

Knuspriges Backhendl

Qualitätshuhn aus Österreich (Tschiltsch)

mit Erdäpfelsalat

17,40

Die Sensation des Hauses

Saftiges Bauernbrat'l vom Schopf

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)

mit zweierlei Knödel und warmen Speck-Krautsalat

17,90

Innviertler Knödelrein

je 2 Stück Gramm-, Speck- und Rauchfleischknödel

mit eingemachtem Sauerkraut im Natursafterl

17,90

Wienerschnitzel vom Schwein

OÖ Qualitätsschweinefleisch (Anton Riepl)

mit Petersilienerdäpfel

17,90

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienerdäpfel

26,00

Hofratsgulasch

zartes Rindsgulasch serviert mit Semmelknödel, Ei und Gurkerl

groß 18,90 klein 15,40



*Unsere beliebtesten
Promenadenhof-Schmankerl*

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

Kalbsrückensteak

mit Eierschwammerl à la creme und Tagliatelle
28,00

Schweinemedallions

OÖ Qualitätsschweinefleisch
mit Pfeffersauce, Brokkoli und Kroketten
22,00

Gemischte Filetspitzen

(Rind und Schwein)
in Eierschwammerlsauce, mit Spätzle
20,50

Unser Hausrezept

Kartoffelnockerl

mit Schinken und Dolcelatte gratiniert
12,90

Kaffee & Tee

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

Tee-Spezialitäten von Althaus

Schwarz Darjeeling | Earl Grey
Kamille | Grün | Milde Minze | Früchte
Kräuter | Lemon-Mint
4,10

Heiße Schokolade

4,30

Dessert-Träume werden wahr

 **Dessertkarussell Promenadenhof**
14,50

 **Crème Brûlée**
mit Ribiselsorbet und frischen Beeren
11,50

 **2erlei Schokomousse**
Törtchen von weißem und dunklem Schokomousse
an marinierten Himbeeren
12,90

 **Othello**
mit Schokosauce, Vanilleis und Schlagobers
11,50

 **Tapioka-Kokospudding**
mit Ananasragout und Maracujasorbet
12,50

 **Flaumiger Kaiserschmarren**
mit Zwetschkenröster
13,90

Weinempfehlung zum Dessert
2021 Spätlese
Weingut Krois, Illmitz
das Glas 5,70

oder lieber Käse?

 **Österreichische Käseauswahl Affineur**
12,00

Schnapseln sie gerne?

Eine große Auswahl an Edelbränden und Schnäpsen
finden Sie in unserem Schnapskastl

Gölles

Alter Apfel Alte Zwetschke	2 cl . . .	5,20
Herzkirsche Pfirsich Williams	2 cl . . .	5,20
Quitte Holler	2 cl . . .	7,80
Himbeere Vogelbeere	2 cl . . .	8,30

Reisetbauer

Apfel Haselnussgeist	2 cl . . .	5,10
----------------------------------	------------	------

Mairinger

Zirbe Zwetschke vom Eichenfass	2 cl . . .	5,10
--	------------	------

Holzapfel

Marille	2 cl . . .	5,10
-------------------	------------	------

Guglhof

Grüner Walnusslikör	2 cl . . .	4,40
-------------------------------	------------	------

Limoncello	4 cl . . .	6,60
-----------------------------	------------	------

Klassiker

Asbacher Uralt	2 cl . . .	4,20
Jägermeister	2 cl . . .	4,30

Grappa

Nonino Chardonnay	2 cl . . .	5,30
Po di Poli Morbida	2 cl . . .	5,30
Carlo Bocchino Riserva	2 cl . . .	8,40

Alkoholfrei

G'sunde Tragn

Pona prickelnd BIO

Apfel-Ingwer 0,33 l 5,10

Mairinger, Wartberg ob der Aist

Apfel-Karotte, Zwetschke,
Apfelsaft naturtrüb 0,2 l 3,90

Pago Fruchtsäfte

Johannisbeer, Erdbeer, Marille,
ACE, Kirsche, Mango 0,2 l 4,30

Orangensaft

frisch gepresst 0,2 l 4,90

Apfel- oder Orangensaft

mit Soda gespritzt 0,3 l 3,60
mit Soda gespritzt 0,5 l 4,70

Werte Gäste!

Wir weisen darauf hin, dass bei Kaf-
fee oder Wein automatisch ein Glas
Wasser inkludiert ist. In allen anderen
Fällen wird ein Unkostenbeitrag von
€ 1,50 pro Karaffe Wasser verrechnet.

Wasser und Limonaden

Römerquelle Mineralwasser

still, prickelnd 0,33 l 3,90
prickelnd 0,75 l 6,10

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

Fanta, Almdudler 0,3 l 4,10
Spezi 0,3 l 4,10
Lipton Ice-tea Pfirsich 0,33 l 4,20
Red Bull 0,25 l 5,20

Coca-Cola

Light, Zero 0,3 l 4,40

Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water 0,2 l 4,50

offene Weine

2023 GrüVe

Weingut Jurtschitsch, Kamptal 1/8 l . . . 4,30

2023 Grüner Veltliner Ried Pichl Point

Weingut Schmelz, Wachau 1/8 l . . . 5,10

2022 Rotgipfler

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenrgion . 1/8 l . . . 4,90

2022 Riesling von den Terrassen

Weingut Undhof-Salomon, Krems. 1/8 l . . . 5,90

2023 Welschriesling Südsteiermark DAC

Weingut Tement, Südsteiermark 1/8 l . . . 5,10

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Schmelz, Wachau 1/8 l . . . 5,10

2023 Chardonnay

Weingut Grassl, Göttlesbrunn 1/8 l . . . 4,90

2023 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC

Weingut Polz, Südsteiermark 1/8 l . . . 5,30

2021 Spätlese

Weingut Krois, Illmitz 1/8 l . . . 5,70

2023 Zweigelt Rosé Pink!

Weingut Holzapfel, Wachau 1/8 l . . . 4,80

2022 Zweigelt

Weingut Kolkmann, Wagram 1/8 l . . . 5,20

2021 Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland 1/8 l . . . 5,20

2019 Cabernet Sauvignon

Weingut Ziniel, Neusiedlersee 1/8 l . . . 6,20

2019 Cuvée Red Pitt (BZ | BF | CS | ME)

Weingut Pittnauer, Neusiedlersee 1/8 l . . . 6,20

2019 Rioja Crianza

Bodegas Luis Alegre, Spanien 1/8 l . . . 5,30

Bier und spritziges

Bier – frisch gezapft

Gösser

Spezial 0,3 l	4,70
Spezial 0,5 l	5,20
Zwickl naturtrüb 0,3 l	4,70
Alkoholfrei 0,3 l	4,70

Edelweiss

Hefetrüb 0,3 l	4,70
Hefetrüb 0,5 l	5,20
alkoholfrei 0,5 l	5,20

NaturRadler Zitrone 0,3 l	4,70
NaturRadler Zitrone 0,5 l	5,20

Unser Promischluck

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

Sekt, Prosecco und Champagner

Birnenschaumwein

Mairinger, Wartberg ob der Aist 0,75 Fl.	29,00
---	-------

Schlumberger Sparkling 0,75 l	39,00
---	-------

Prosecco Col Vektoraz 0,75 l	33,00
--	-------

Roederer Brut 0,75 l	98,00
--------------------------------	-------

Offene Schankweine

Grüner Veltliner

Weingut Moser 1/8 l	4,10
-------------------------------	------

Blauer Zweigelt

Weingut Moser 1/8 l	4,20
-------------------------------	------

Gespritzter weiß rot 1/4 l	4,40
--	------

Sommergespritzer weiß 1/4 l	3,90
---------------------------------------	------

Gespritzter Aperol 1/4 l	6,40
------------------------------------	------

ausm Weinkeller

Besuchen Sie unseren historischen Weinkeller mit Brunnen und altem Gewölbe.
Über 100 Flaschen der allerbesten Qualitätsweine warten auf Sie.

Fragen Sie nach unserer Weinkarte,
wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich.



Besuchen sie unsere Göss'n Bar

Longdrinks 4 cl

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

Scotch, Bourbon, Single Malt 4 cl

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

Cognac & Weinbrand 2 cl

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

Bitters 2 cl

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

Rum & Tequila 4 cl

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

Kleine Flaschen 0,35 l

Absolut Vodka	52,00
Jack Daniels	59,00

PROMENADEN HOF

Feiern Sie Ihr Fest bei uns

Unsere Räumlichkeiten stehen für Familienfeiern, Firmenfeste, Jubiläen, Veranstaltungen oder für einen Abend zu zweit gerne zur Verfügung.

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

Bankett / Catering in den Redoutensälen – 500 Personen

Die historischen Redoutensäle im 1. Stock des Promenadenhofes stehen gerne für größere Veranstaltungen zur Verfügung. Für die Bewirtung in den Redoutensälen bieten wir verschiedene Menüvorschläge, Buffets und ein ausgewähltes Getränkeangebot.

Jetzt anfragen – wir beraten Sie gerne!

Es hat uns sehr gefreut

Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Ihr Promenadenhof-Team

 Vegetarisch

 Vegan

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien 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

INKLUSIVPREISE / Euro

