



HERRNHÖLZ
JAUSENSTATION-EVENTLOCATION

Speisekarte

Jause

17er Jause (A/G/M/O)

Gebratenes Fleisch aus der Region, Speck, Verhackertes, 2 Aufstriche

17er Jause für 2 Personen (A/G/M/O)

Portion Fleisch oder Geselchtes (A/M/O)

17er vegane Jause (A/F/L/M/H)

geräuchertes Soja-Karree, Zwiebel-Schmalz, Hummus, Gemüse

Holzner Salat (G/O/M)

Gemischter Salat mit „Holznern“ Käsespezialitäten, Kürbiskernöl

Spezialbrot (A/G/M/O)

Erdäpfelkäse, Bratl, Kren, Sauergemüse

Fleischbrot (A/O/M)

Bratl, Kren, Sauergemüse

Speck- oder Geselchtesbrot (A/O/M)

mit Kren und Sauergemüse

Schmalz- oder Verhackertsbrot (A/O/M)

mit Zwiebel und Garnierung

Erdäpfel- oder Topfenkäsbrot (A/G/M)

Veganes Aufstrichbrot (A/M/F/H)

Hummus oder Zwiebel-Schmalz

2erlei Hummus (hausgemachter Hummus mit Gemüse)

2er Käse (Topfenkäse, Erdäpfelkäse oder Kochkäse)

3er Käse (Topfenkäse, Erdäpfelkäse und Kochkäse)

Schweizer Wurstsalat mit Brot (A/L/G/M/O)

Essigwurst mit Brot (A/L/G/M/O)

Saures Rindfleisch mit Brot (A/L/G/M/C)

Herrnholz Sulz mit Brot (A/C/G/L/M/O)

Aufpreis Kübiskernöl

Frankfurter / Debreziner mit Senf, Kren & Gebäck (A/M)

Scharfe mit Pustakraut, Senf, Kren & Gebäck (A/M)

Nachspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade

Pofesen mit Schartner Kirschmarmelade oder Nutella

Auf Vorbestellung

(ab 8 Personen)

Herrnholz Rein (A/L/G/M/O/C)

Ripperl & Stelze mit Semmelknödel, Kartoffeln, Krautsalat

Bratl in der Rein (A/L/G/M/O/C)

Schopf & Bauch, Natursaftl mit Semmelknödel, Kartoffeln, Krautsalat

pro Person

Schlachtplatte (A/L/G/M/O/C)

Schopf, Ripperl, Blunzn, mit Semmelknödel, Kartoffeln, Krautsalat

pro Person

Warme Schnitzelplatte (A/L/G/M/O/C)

Schnitzel-Variation (Schwein oder Pute) in verschiedenen Panaden mit Kartoffeln und Reis oder Pommes

pro Person

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Jausenplatte
für Ihr Fest zusammen - Preis auf Anfrage!

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte vom KRONBERGERHOF: Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder

0,3 l gespritzt mit Leitungswasser

0,5 l gespritzt mit Leitungswasser

0,3 l gespritzt mit Sodawasser

0,5 l gespritzt mit Sodawasser

0,3 l pur

Fruchtnektar vom MEINDLHUMERHOF: Erdbeer oder Marille

0,3 l gespritzt mit Leitungswasser

0,5 l gespritzt mit Leitungswasser

0,3 l gespritzt mit Sodawasser

0,5 l gespritzt mit Sodawasser

0,3 l pur

Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still 0,33 l

Schartner Bombe Zitrone oder Orange 0,25 l

Tirola Cola / light 0,33 l

Almdudler

0,3 l

0,5 l

Soda

0,3 l

0,5 l

Jugendgetränk

0,3 l

0,5 l

Aufpreis Zitrone

Kaffee | Tee | Heiße Schokolade

Kleiner Brauner

Großer Brauner

Verlängerter normal oder koffeinfrei

Häferlkaffee

Cappuccino

Heiße Schokolade

Tee (div. Sorten)

Bier

Linzer Original vom Fass 0,3 l
Linzer Original vom Fass 0,5 l
Radler 0,3 l
Radler 0,5 l
Weizenbier 0,5 l
Alkoholfreies Bier 0,5 l
Alkoholfreies Weizen 0,5 l

Most | Wein

Most pur 0,3 l
Most pur 0,5 l
Most Gespritzt 0,3 l
Most Gespritzt 0,5 l
Most Radler 0,3 l
Most Radler 0,5 l
3er Most 0,3 l
3er Most 0,5 l
Birnschaumwein (vom FIRLINGERHOF) 0,75 l
Gespritzter weiß oder rot 0,25 l
Sommerspritzer 0,25 l
Sommerspritzer 0,5 l
Gespritzter süß 0,25 l
Hugo 0,25 l
Aperol Spritzer 0,25 l
Grüner Veltliner 1/8 l
Grüner Veltliner 1 l
Gemischter Satz 1/8 l
Gemischter Satz 0,75 l
Gelber Muskateller 1/8 l
Gelber Muskateller 0,75 l
Zweigelt 1/8 l
Zweigelt 1 l
Cuvee Julia 1/8 l
Cuvee Julia 0,75 l

Schnaps | Likör

Schnaps 2 cl
Likör 2 cl
Averna (mit Zitrone) 2 cl
Jägermeister 2 cl

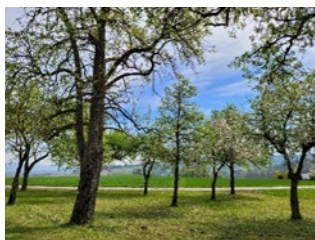
Feste feiern - ganz nach Ihren Wünschen!

HERRNHOLZ 17 ist der ideale Ort, um sich mit Freunden und Kollegen zum Feiern zu treffen - ganz egal, ob Taufe, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier, wir verschönern Ihren Tag.

Unsere Gasträume sowie der schöne Innenhof eignen sich ideal für größere Feierlichkeiten und unser Küchenteam kreiert gerne köstliche Jausenplatten oder Schnitzelvariationen, die ein Genuss für Gaumen und Augen zugleich sind. Natürlich machen wir auch Bratl in der Rein, Ripperl oder Stelzen mit Ihren Lieblingsbeilagen.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihrer Feierlichkeit und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein - denn nur so wird es für alle ein unvergessliches Fest.

Das HERRNHOLZ-17-Team freut sich auf Ihre Anfragen - persönlich, per Mail an reservierung@herrnholz17.at oder unter der Nummer 0660/2227736.



Wir wissen, wo's herkommt...
Unsere Partnerbetriebe...



Fertlbauers
MOSTbarkeiten



KRONBERGERHOF
OBSTBAU • FRUCHTSACHT • DESTILLATE



FIRLINGERHOF
OBSTBAU-WEINBAU-KELLEREI

Besuchen Sie uns auch im

 Gasthof
Schartnerblick
RESTAURANT CAFÉ ZIMMER

Kronberg 55, 4612 Scharten

Telefon: 0660/4825163

Mail: schartnerblick@gmail.com

Web: www.schartnerblick.at

Mittwoch - Samstag: 11 - 22 Uhr

Sonntag: 11 - 17 Uhr

