

GASTHOF HOFBAUER

Naturpark
Almenland[®]
Die ALMO-Genussregion



wünscht guten Appetit

Herzlich Willkommen im Gasthof Hofbauer!

Unser Gasthof wird seit 1964 in vierter Generation als Familienbetrieb geführt und lädt seither zur Einkehr. Im Jahr 2005 erweiterten wir unseren Betrieb mit dem Bau eines neuen Gästehauses um 12 Almenlandzimmer.

Unsere Familie bewirtschaftet neben dem Gasthof eine biologische Land- und Forstwirtschaft mit einem 3 ha großen Damwildgehege.

Als Naturparkpartner des Naturparks Almenland ist es für uns wichtig, Produkte aus der eigenen Landwirtschaft sowie regionale Produkte in der Küche zu verarbeiten.

Damwildfleisch aus eigener Landwirtschaft

Die Tiere werden das ganze Jahr über im Freien gehalten, wo sie ausschließlich Gras zu sich nehmen. Im Winter wird hofeigenes Heu und Grassilage gefüttert.

Wildfleisch ist ein sehr mageres feinfaseriges Fleisch, mit einem besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere an Omega-3-Fettsäuren. Wildfleisch ist zudem einer der besten natürlichen Eisenlieferanten für den Menschen.

Regionale Produkte:

Rind- und Schweinefleisch von der Fleischerei Pierer in Passail

Forellenfilet vom Kulmer in Haslau

Fruchtsäfte von der Familie Schneeflock in Puch bei Weiz

Schnäpse von der Familie Graf in St. Kathrein

Erdäpfel von der Familie Faist in Waisenegg

Eier vom Betrieb „Moarhofhecht!“ in Passail

Öle von der Ölmühle Schellnegger in Birkfeld

Kürbiskernöl von der Familie Schwarzbauer in Hengsberg

Gebäck von der Bäckerei Niederl in Passail

Milch von der Familie Lehofer in Breitenau am Hochlantsch

Honig von den Breitenauer Imkern



Als Naturparkpartner ernten unsere Köchinnen Kräuter im eigenen Hausgarten, womit unsere Speisen gewürzt und verfeinert werden.

Eure Familie Hofbauer

Suppen und Salate

Gekochter Suppenstrudel mit klarer Suppe (A,G,L)	€ 5,50
Gebackener Fleischstrudel mit klarer Suppe (A,G,L)	€ 5,20
Frittatensuppe (auch vegetarisch bzw. vegan erhältlich) (A,G,L)	€ 4,90
Tagessuppe	
Gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl (G,O)	€ 5,30

Spezialitäten aus unserer Region

Jägerbraten vom Damwild in Eierschwammerlsoße mit Gemüse und Kroketten (A,C,F,G,H,L)	€ 23,50
Wildschnitzel vom Damwild in Kürbiskernpanier mit Buttererdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G)	€ 23,50
Wildgulasch vom Damwild mit Semmelknödel (A,C,G,L)	€ 17,90
Forellenfilet gebraten mit Buttererdäpfeln, Bärlauchbutter und gemischtem Salat (A,D,G)	€ 22,90



Warme Gerichte

Wiener vom Schwein oder vom Huhn mit Beilage nach Wahl, Preiselbeeren und gemischtem Salat (A,C,G)	€ 17,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage nach Wahl, Preiselbeeren und gemischtem Salat (A,C,G)	€ 19,90
Pfefferrahmschnitzel mit Reis, Gemüse und gemischtem Salat (A,G,L)	€ 17,90
Grillteller mit Pommes, Gemüse und gemischtem Salat (G,L)	€ 21,90
Backhendlstreifen auf gemischtem Salat (A,C,G,O)	€ 14,90
Kinderteller kleines Schweinsschnitzel mit Pommes und Ketchup (A,C,G)	€ 8,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Hausgemachte Dinkellaibchen (auch vegan erhältlich) mit Buttererdäpfeln, Gemüse und gemischtem Salat (A,C,G)	€ 14,90
Gebackener Schafkäse auf gemischtem Salat (A,C,G)	€ 14,90
Kaiserschmarrn mit hausgemachter Marmelade (A,C,G) Unser Kaiserschmarren wird immer frisch zubereitet. Wartezeit 20-30 Minuten	€ 10,90
Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marmelade oder Haselnusscreme (A,C,F,G,H)	€ 6,30



Nachspeisen

Schokoladekuchen mit Vanilleeis und Schlag (A,C,F,G)	€ 5,30
Spagatkrapfen mit Preiselbeeren und Schlag (A,C,G)	€ 4,90
Eispalatschinken	€ 7,90
Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marmelade oder Haselnusscreme (A,C,F,G,H)	€ 6,30

fragen Sie nach unserer Eiskarte

Jausenkarte

Hausgemachte Wildkrainer mit Senf, Kren und Bauernbrot (A,H,L,M)	€ 7,90
Haussulz in Essig und Kernöl und Bauernbrot (A,C,L)	€ 11,90
Bauerntoast Schwarzbrottoast mit Geselchtem, Käse und Spiegelei (A,C,G)	€ 7,90
Schinken-Käsetoast (A,C,F,G,N)	€ 4,90
Fleischbrot (A)	€ 6,90
Käsebrot (A,G)	€ 6,90



Weinkarte

	$\frac{1}{8}$ l	Flasche 0,75 l
Rotweine		
Blaufränkisch (O) Weingut IBY, Bio-Qualitätswein Horitschon, Burgenland	€ 4,20	€ 25,00
Blauer Zweigelt trocken (O) Weinhof Rossmann, Qualitätswein St. Peter a. O., Steiermark	€ 4,20	€ 25,00
Zweigelt Unplugged (O) Weingut Hannes Reeh, Qualitätswein Andau, Burgenland		€ 35,00

Weißweine

Weißburgunder (O) Weinhof Rossmann, Qualitätswein St. Peter a. O., Steiermark	€ 4,20	€ 25,00
Rotgipfler (O) Weingut Reinisch Johanneshof, Bio-Qualitätswein Tattendorf, Niederösterreich	€ 4,20	€ 25,00
Grauburgunder (O) Weinhof Rossmann, Qualitätswein St. Peter a. O., Steiermark		€ 32,00



Edelbrände aus unserer Region

Hirschbirnenbrand 2cl Familie Graf	€ 3,90
Maschanskerbrand 2cl Familie Graf	€ 3,90
Vogelbeerbrand 2cl Familie Graf	€ 4,90
Marillenschnaps 2cl	€ 3,50

Hausgemachte Ansatzschnäpse

Schlehenschnaps 2cl	€ 3,50
Quittenschnaps 2cl	€ 3,50
Zirberl 2cl	€ 3,50
Lärcherl 2cl	€ 3,50

Kaffee & Tee

Verlängerter (G)	€ 3,30
Kleiner Brauner (G)	€ 2,90
Großer Brauner (G)	€ 4,30
Cappuccino (G)	€ 3,90
Cafe Latte (G)	€ 3,90
Bio Tee natur oder mit Zitrone, große Tasse	€ 3,20
Bio Tee mit Schnaps oder Rum, große Tasse	€ 4,90



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Flasche Limo 0,33 l Cola, Fanta, Almdudler, Himbeerkracherl oder Eistee	€ 3,70
¼ l Apfelsaft pur	€ 3,20
¼ l Limo oder Fruchtsaft gespritzt	€ 2,40
¼ l Limo oder Fruchtsaft mit Leitungswasser	€ 2,10
½ l Limo oder Fruchtsaft gespritzt	€ 4,50
½ l Limo oder Fruchtsaft mit Leitungswasser	€ 3,90
½ l hausgemachter Holundersaft mit Leitungswasser	€ 3,10
½ l hausgemachter Holundersaft gespritzt	€ 3,90
Flasche Mineral 0,33 l Gasteiner prickelnd oder Römerquelle still	€ 2,90
Obsthof Schneeflock: Apfelsaft, Pfirsich- &, Erdbeernektar; OGO Fruchtsäfte: Johannisbeernektar	

Wein

⅛ l Schankwein weiß oder rot (o)	€ 2,50
¼ l Spritzer (o)	€ 3,20
¼ l Süße Mischung (o)	€ 3,70
¼ l Aperol Spritzer (o)	€ 4,50
¼ l Holler Spritzer (o)	€ 3,90
½ l Dipperl (o)	€ 4,90



Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnen Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Unser Gästehaus

Unsere Zimmer sind alle mit Vollholzmöbeln aus Birke eingerichtet, die unser Tischler im Ort liebevoll gestaltet hat.

Der Fußboden ist Lärche Natur gebürstet und geölt.
Jedes Zimmer verfügt über Balkon, Sat- Anschluss und W-Lan.

Vom Balkon genießen Sie einen wunderschönen Ausblick
auf unseren Hausberg den Hochlantsch.

Der Eingangsbereich und die Rezeption mit den wunderschönen, alten Gewölben aus dem Baujahr 1860 wurden früher als Wirtschaftsgebäude genutzt, in dem Pferde untergebracht waren. Auf diesen alten Gewölben errichteten wir zwei Stockwerke, in denen 12 Almenlandzimmer Platz gefunden haben. Im Parterre befinden sich Frühstücksraum, ein Massageraum und eine Sauna mit Ruheraum.

In der Umgebung gibt es viele Wandermöglichkeiten wie zum Beispiel die Wallfahrtskapelle Maria Schüsserlbrunn, unseren Hausberg den Hochlantsch, die Bärenschützklamm und das gesamte Teichalm- und Sommeralmgebiet.

Familie Hofbauer wünscht Ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt in der Naturparkgemeinde Breitenau.





Gasthof Hofbauer GesbR

Markus Hofbauer und Mitbesitzer

Breitenauerstraße 37, 8614 Breitenau am Hochlantsch

Tel. 03866/2262, Mail: info@gasthof-hofbauer.at

www.gasthof-hofbauer.at